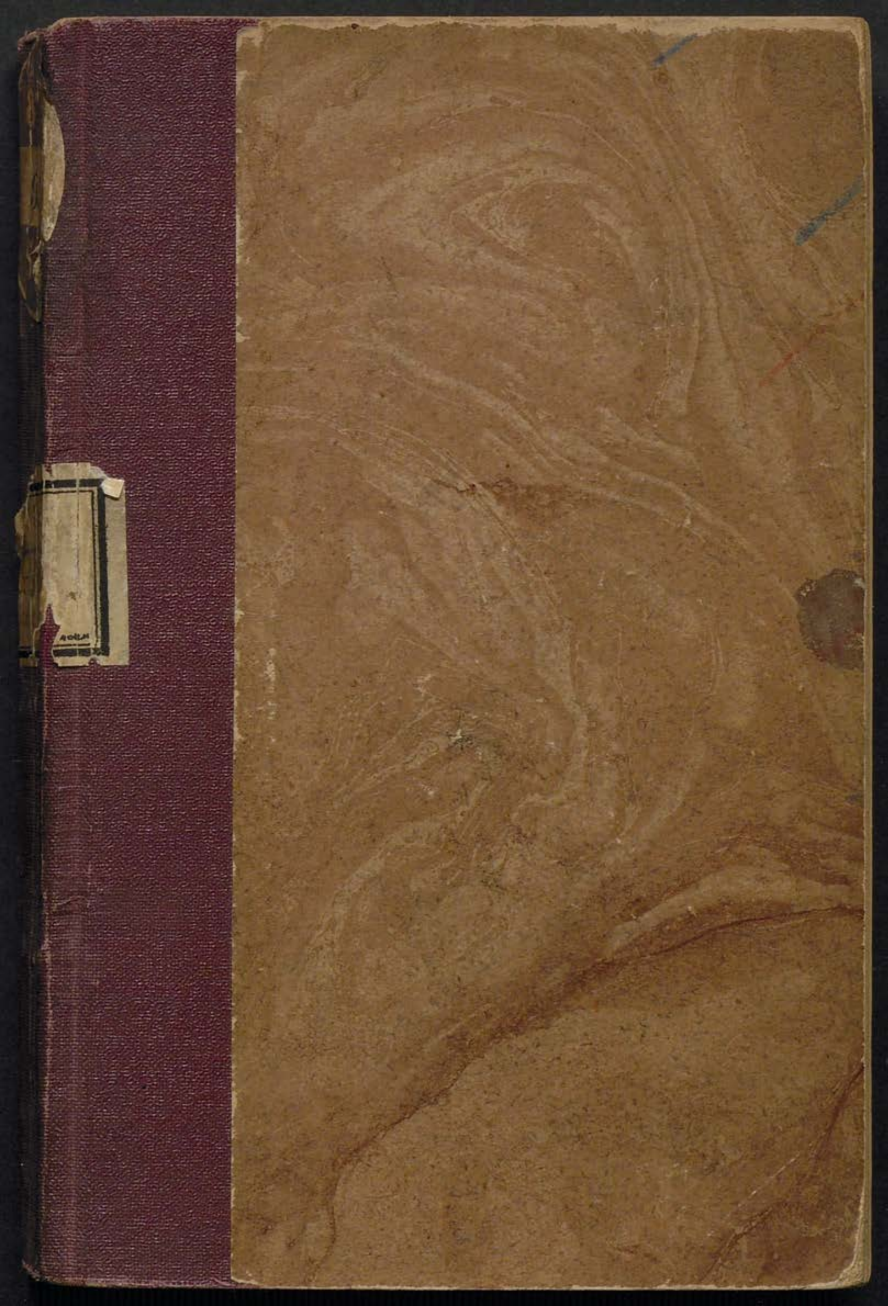

8°V
9.204
Sup





DU MÊME AUTEUR

A LA LIBRAIRIE ALBIN MICHEL

La Mariée malgré elle, roman.

L'Amant perpétuel, roman.

EN PRÉPARATION :

Entre la poire et le fromage, conseils gastronomiques, en collaboration avec CURNONSKY.

Chouky, mannequin, roman.

GASTON DERYS

L'ART D'ÊTRE GOURMAND

ESSAI DE GASTROMANCIE

AVEC 290 RECETTES CULINAIRES D'ÉCRIVAINS, DE PEINTRES, D'ACTEURS, D'HOMMES POLITIQUES, ETC.



ALBIN MICHEL, ÉDITEUR
PARIS — 22, RUE HUYGHENS, 22 — PARIS

IL A ÉTÉ TIRÉ DE CET OUVRAGE :

10 exemplaires sur vergé pur fil
Vincent Montgolfier
numérotés de 1 à 10.

PRÉFACE

Quelques réflexions sur les rapports de la gastronomie, des lettres et des arts.

(Essai de gastromancie.)

Quelques bons esprits assurent que la cuisine bourgeoise, — jadis fidèle gardienne des bonnes traditions, — est en décadence à Paris, car la province, qui ignore notre vie frénétique et qui aime ses aises, garde le culte de la bonne chère.

Déjà, à la veille de la guerre, une voix aussi autorisée que celle de M. Marcel Prévost jetait un cri d'alarme et se plaignait qu'à Paris les maîtresses de maison marquassent la plus coupable indifférence à l'endroit des menus servis à leurs invités.

A ce singulier mépris d'un art que l'on a dû classer le neuvième, les autres places étant prises, mais qui mérite le premier rang, car c'est par lui que nous vivons et le degré de civilisation des peuples se lie intimement à ses progrès, M. Marcel Prévost (1) découvrait deux raisons

---

(1) *Le Krack de la Table*, numéro de Noël des *Annales*, 1912.

principales. « La première, disait-il, c'est qu'il n'y a plus, dans la journée moderne, de temps pour les repas en commun ; je ne plaisante pas. Ne parlons pas du déjeuner, qui pour presque personne ne compte à Paris. Mais le dîner, après avoir commencé à sept heures et demie, puis à sept heures trois quarts, se déplace, aujourd'hui, entre le quart et la demie de huit heures.

« Commencé à huit heures et demie, le repas doit finir vers dix heures moins le quart, à l'arrivée des convives blancs, ceux qu'on invite pour regarder digérer les autres. Les services étant nombreux, il en résulte qu'on est bousculé comme au buffet d'une gare.

« Le dîner moderne, concluait M. Marcel Prévost, est pratiquement inexistant. »

La deuxième raison de cette décadence de la cuisine bourgeoise, aux yeux de l'auteur des *Vierges fortes*, était ce qu'il appelle la manie des régimes. Mais cette manie sévit beaucoup moins aujourd'hui qu'à l'heure où M. Marcel Prévost la dénonçait, la guerre ayant amplement démontré que beaucoup de personnes, mises soudain dans l'impossibilité de suivre leur régime, ne s'en portaient que mieux.

Un des esprits les plus fins de ce temps, qui est aussi un gourmet très averti, M. Henri Duvernois, — il a donné à *la Vie parisienne*, sous un pseudonyme, des chroniques culinaires en collaboration avec Prosper Montagné, — s'inquiète à son tour, et, trois lustres après M. Marcel Prévost, sonne la cloche d'alarme dans *l'Information*. Si la cuisine a fait de grands progrès dans les restaurants, elle périclite dans les maisons bourgeoises. Les causes de cette déchéance sont multiples, affirme l'auteur de *Crapotte* : « Les femmes, sollicitées par plus de plaisirs, plus coquettes aussi et ayant reculé la limite d'âge de la coquetterie, s'en remettent davantage à des

soins mercenaires; les cuisinières ne connaissent plus guère leur métier; en tout cas, il a cessé de les passionner et telle qui eût été jadis considérée comme une médiocre bonne à tout faire, entend aujourd'hui se placer comme cordon bleu. Les achats, faits au hasard et sans compétence, favorisent les mercantis empoisonneurs au détriment des commerçants honnêtes. Au restaurant, celui qui fait les achats connaît son métier et d'ailleurs on se garde de le mettre « dedans ». Le chef est choisi. Les caves sont surveillées.

« Aussi est-il de plus en plus à la mode d'inviter ses amis au restaurant. En attendant que l'on décide d'y vivre tout à fait... »

Depuis la belle réussite d'Edouard Rouzier, qui fut un des premiers, avec sa *Rôtisserie périgourdine*, à créer un restaurant régionaliste, il s'est ouvert et s'ouvre sans cesse à Paris une foule d'auberges et d'hostelleries, parfois pour des raisons assez étrangères à l'art culinaire, par exemple pour refiler très cher à quelque naïf une boîte lancée à grand renfort de publicité.

Il est aussi des restaurateurs, il faut bien le dire, qui comptent sur l'ignorance de ces gastronomes de la dernière heure, de ces faux gourmets qui ne sont venus au neuvième art que par pose, de ces snobinettes incapables de distinguer un bordeaux d'un bourgogne et qui fument des cigarettes anglaises, — ces espèces croient cela chic, — dans le temps qu'on leur apporte le plus moelleux des foies gras, il est des restaurateurs qui comptent sur la niaiserie candide de ces primaires de la table pour leur servir une pitance et du pinard aussi fallacieux que ce décor d'opérette ou de foire, que ces attributs campagnards dont ils maquillent leur établissement, décor appliqué sur leur boutique comme un faux-nez de chicard.

Mais, d'une façon générale, on mange bien à Paris, et

même en certaines hostelleries du plus carnavalesque aspect, dont les patrons se sont laissé entraîner à sacrifier à cette manie du faux rustique, dans l'espoir d'attirer le chaland. Les progrès de la cuisine de restaurant sont indéniables, depuis la guerre.

Et l'on va beaucoup plus au restaurant qu'on y allait naguère, ou naguerre, comme écrit Cur I[er], prince des gastronomes.

On y va chercher ce qu'on ne peut plus trouver chez soi, ce qu'on y trouvera de moins en moins, parce qu'on n'a plus le temps de faire la cuisine, qui est avant tout affaire de loisir et de tendres soins, parce que le plaisir ou le travail, — beaucoup de femmes, dans la bourgeoisie, en raison de la cherté de la vie, se sont mises à travailler, — arrachent à son foyer la Parisienne moyenne, parce qu'un loyal cordon bleu est une rareté prodigieuse ou demande des émoluments princiers, parce que, enfin, maints architectes modernes ont aussi décidé qu'on ne ferait plus de cuisine.

Je suis étonné que les littérateurs qui écrivent aujourd'hui sur le bien-manger, — chaque journal aura bientôt son critique gastronomique comme il a son critique dramatique, — ou les maîtres queux dans leurs organes professionnels, n'aient point protesté devant cet attentat froidement perpétré contre la cuisine bourgeoise par les architectes, en donnant à la pièce réservée à la préparation des aliments des dimensions tellement restreintes qu'on peut à peine s'y retourner.

Il est impossible, dans la plupart des cuisines des maisons nouvellement construites à Paris, d'emmagasiner le matériel nécessaire à la confection d'un repas normal et surtout d'élaborer un menu qui ne soit point composé simplement d'un poisson bouilli, d'une grillade et de légumes à l'eau. Les plats longuement mijotés de la

cuisine traditionnelle, les mets aux sauces délicates, exigeant l'emploi de plusieurs casseroles, ainsi que des assaisonnements quelque peu complexes, les poissons et les volailles présentés avec des garnitures savoureuses, la pâtisserie, qui réclame de l'espace et de nombreux ustensiles, tout cela est inexécutable dans ces placards exigus que deviennent les cuisines parisiennes.

Ajoutez à cela l'excessive cherté des matières premières, et vous comprendrez pourquoi la cuisine bourgeoise subit une crise à Paris, cette honnête et saine cuisine bourgeoise où les choses ont le goût de ce qu'elles sont, a écrit Curnonsky, et dont « les recettes sont éprouvées depuis des siècles, celle enfin dont on peut dire que c'est une œuvre de choix qui veut beaucoup d'amour, et qui exige cette espèce de génie spécial et cette intuition qui sont la gloire de nos cordons bleus ».

Enfin, bien des femmes se désintéressent de la cuisine parce que la mode exige des Vénus passées au laminoir. Pour donner l'impression d'une planche à pain, elles se privent de cet aliment et de bien d'autres choses. Pourquoi engageraient-elles un cordon bleu, pourquoi s'occuperaient-elles de cuisine, puisqu'elles ne peuvent manger que du bout des quenottes?

Et, de temps en temps, ces martyres de la ligne se dédommagent d'un jeûne héroïque par une petite fête au restaurant. Elles doivent bien ça à leur mari.

*
* *

Cependant, nous vivons sous le signe de la gastronomie.

Avant 1914, une femme élégante ou un homme cultivé n'osaient point avouer qu'ils étaient gourmands. Cela n'était pas bien porté. On passait pour un être sans idéal

ou un original. Les maîtresses de maison regardaient de travers ce monsieur ou cette dame qui se permettaient de disserter sur les mérites d'un civet avec autant d'attention et de subtilité que sur ceux d'un poème, d'un tableau, d'un chien de race ou d'une jolie personne. On tremblait quand on les invitait à dîner.

Aujourd'hui, il faut être gastronome pour être distingué, pour être à la page. Et tout le monde l'est devenu, ou du moins croit l'être devenu. La gastronomie est la folie du jour, comme l'ont été le diabolo, le puzzle, les mots croisés, le cubisme, le freudisme. Il y avait bien des gastronomes auparavant, et dans tous les rangs de la société. Mais ils faisaient de la gastronomie comme M. Jourdain faisait de la prose, tout naturellement et sans s'en douter. Aujourd'hui, ils savent qu'ils sont des gastronomes et le crient sur les toits.

La guerre a déclenché notre renaissance gastronomique. Après des années d'angoisses, de souffrances, de deuils, après des années de soupe froide, de boîtes de singe et de camemberts plâtreux, les Francais se sont résolument tournés vers les joies matérielles et la gastronomie est devenue reine.

On n'a plus eu honte de manger ni de boire. Au contraire, la gourmandise est devenue une vertu. Maurice des Ombiaux l'a rayée de la liste des péchés capitaux au retour d'un voyage à Rome. Le verre à dégustation est apparu. Les restaurants ont poussé comme des champignons. Les nouveaux riches y ont été pour dépenser leur argent, imités par les Francais moyens, pris d'une sorte de fièvre de prodigalité, et qui trouveront toujours de l'argent pour le plaisir. Les nouveaux pauvres eux-mêmes invitent au restaurant parce que, tout bien pesé, ça revient moins cher que chez soi et permet de supprimer la cuisinière, — d'ailleurs introuvable, — et de la remplacer par

une quelconque bonniche ou une femme de ménage.

Et le comte Austin de Croze, un de nos plus sensibles gourmets, de nos plus érudits chroniqueurs gastronomiques, accomplissait un coup de maître en inventant le neuvième art, et un autre coup de maître en créant, en 1923, *l'Association des Gastronomes régionalistes* et *la Section d'Art gastronomique* du Salon d'Automne. Les maîtres queux de province accouraient à son appel et l'on s'apercevait à Paris qu'il y a une cuisine régionaliste.

Vers le temps où Edouard Rouzier ouvrait sa « Rôtisserie périgourdine », Curnonsky et Marcel Rouff consacraient au Périgord même le premier volume de leur *France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises.*

« Nous n'avons d'autre titre à écrire cet « Itinéraire de la Gourmandise », écrivaient-ils *in limine*, que notre commune passion pour l'Œuvre de la Bonne Chère et une certaine expérience acquise par soixante années (trente pour chacun) d'épreuves, de joies et de méditations gastronomiques.

« A nous deux, nous avons parcouru environ les deux tiers de la planète (sauf l'Afrique). Nous avons mangé de toutes les cuisines, — depuis l'admirable et savante cuisine chinoise jusqu'à la redoutable cuisine thermochimique et frelatée qui sévit dans les caravansérails et palaces américains. Nous en avons conclu, avec l'élite des gourmets de tous les temps et de tous les pays, qu'on peut se nourrir à peu près partout, mais qu'on ne mange vraiment qu'en France. »

Après le Périgord, Cur et Rouff ont parcouru toute la France, de l'Anjou à la Franche-Comté, de la Savoie au Béarn, de l'Alsace au Vivarais, avec des stations à Paris et dans l'Ile-de-France, et publié plus de vingt volumes sur nos richesses gastronomiques.

Il n'est pas douteux que ces petits livres, qui sont

devenus vite populaires, ont été d'efficients facteurs de notre renaissance gastronomique. Le développement du tourisme automobile aidant, beaucoup de Parisiens sont allés expérimenter les magnifiques ressources de gueule de nos provinces.

Et que d'ouvrages exaltant la bonne chère on a pu écrire en ces dernières années, d'Ali-Bab à Paul Reboux !

Ce sont les livres si neufs du docteur de Pomiane, les alertes recettes de Paul Bouillard, les proses lyriques de Maurice des Ombiaux sur les vins, les eaux-de-vie, les fromages, sur *l'Art de manger et son histoire*, les *Almanachs de Cocagne* de Bertrand Guégan, qui a élevé ce monument d'érudition, la *Fleur de la cuisine française*, c'est *le Guide du Gourmet à Paris* et *le Vagabond gourmand*, signés Robert-Robert par Robert Burnand, c'est *Clarisse ou la vieille cuisinière*, charmantes pages d'exégèse culinaire publiées sans nom d'auteur par Léo Larguier, ce sont les *Plaisirs de la Table*, d'Edouard Nignon, si joliment préfacés par Robert de Flers, les *Plats régionaux de France* d'Austin de Croze, avec 1.400 recettes, les *Secrets de la cuisine comtoise* de Pierre Dupin, les *Petits et grands verres* de Toge et Adair pour les amateurs de cocktails, les *Petits et grands plats* de Suzanne Laboureur et Boulestin, la série des cinq volumes de *Monseigneur le Vin* luxueusement présentés par la maison Nicolas, ce sont les nombreux ouvrages sur les vins de Raymond Brunet, sa curieuse étude sur *Le Vin et la religion*, ce sont les *Vins de France*, d'une documentation si consciencieuse, de Paul de Cassagnac, *Bercy, cellier du monde*, de V. Drouin et Octave Charpentier, c'est encore *l'Eloge de la Gourmandise* de Jean-Louis Vaudoyer, *la Cuisine rationnelle* de Mme Augusta Moll-Weiss, et les *Bons plats de France* de Pampille (Mme Léon Daudet), *Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs*, de Charles Blandin, 107 *recettes et curiosités*

culinaires de Paul Poiret, *Les Auberges de France*, annuaire du « Club des Sans-Club », les *Cartes gastronomiques Napel*, et les Prosper Montagné, et les Philéas Gilbert, et les Escoffier, et cent autres qu'il faudrait citer...

Les romanciers célèbrent les plaisirs gastronomiques : A. Lamandé dans *Castagnol*, Raymond Escholier dans *Cantegril*, Marcel Rouff dans *Dodin-Bouffant*, Georges Barbarin dans *De la rose à l'artichaut*, Maurice Brillant dans l'*Amour sur les tréteaux ou la Fidélité punie*.

Enfin, des émules de Grimod de la Reynière et de Monselet brillent dans la chronique gastronomique. Citons, parmi ces critiques du neuvième art, au fil du souvenir : Maurice Brillant, Jean-Jacques Brousson, le baron Fouquier, Austin de Croze, Paul Bouillard, Camille La Broue, le docteur Gottschalk, Charles Fegdal, Henri Coutant, Marc Leclerc, Louis Latapie, Pierre Varillon, Pascal Bonnetti, Léon Abric, Alin Laubreaux, Vanderpyl, Hugues Lapaire, Eugène Marsan, Edmond Jaloux, Paul Reboux, Gaston Thierry, Simon Arbellot, Robert Chauvelot, Roger Dardel, Maurice des Ombiaux, Paul de Cassagnac, Emile Roux-Parassac, Raymond Brunet, Paul Mégnin, Th. Béarn, Henri Duvernois, G. Dumont-Lespine, Jacques Cise, Prosper Montagné, le docteur de Pomiane, Jean-Paul Ariste, Sébastien Voirol, Charles Ville, André Laphin, Paul Poiret, Louis Forest, Paul Berthelot, A. Lamandé, et, naturellement, Cur et Rouff...

Du côté des dames : Colette, Gabrielle Réval, Claude Lemaître, Augusta Moll-Weiss, Maria Croci, Claude Pierrey...

* * *

Brillat-Savarin a prononcé deux paroles gonflées de la plus succulente vérité en plaçant ces aphorismes en tête de sa *Physiologie du goût* :

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

Et Raoul Ponchon, au seuil de sa *Muse au cabaret*, expose une doctrine qui sympathise passionnément avec ces assertions : la civilisation fille de la cuisine. Plus un peuple a raffiné l'art de la gastronomie, professe-t-il, et plus il est civilisé.

Ainsi, quand à nos bons ancêtres
Le mystère fut révélé
Du vin suave, aussi du blé,
Ils en firent des dieux champêtres.

Le respect de la nourriture enfante la religion.

Les hommes chassaient. Les femmes cuisinaient les produits de la chasse. Les plus habiles dans cet art étaient distinguées et épousées. Origine du mariage.

L'enthousiasme des festins
Inspira le chant, l'éloquence,
Et la poésie et la danse.

Puis, dans la ferveur de leur gratitude, des êtres plus ingénieux et plus sensibles que les autres pétrissent l'argile « en s'inspirant du galbe des fleurs et des fruits ».

Voici pour l'éclosion des arts. Continuons.

Et comme l'heure de la table
Leur semblait la plus agréable,
Pour en calculer le retour,
Ils étudièrent le cours
Mystérieux et l'eurythmie
Des astres. D'où l'astronomie.

Pour varier leurs menus, ces hommes voyagèrent. Les peuples échangèrent leurs produits. Commerce, marine, moyens de transport, conventions, industrie, sciences,

La monnaie et les alliances,
Et les guerres, bien entendu,

tout cela se crée peu à peu grâce à ce levier universel, principe de toutes choses, qu'est l'art culinaire.

La cuisine est donc un miroir où se reflète fidèlement l'âme d'un peuple.

Dans sa *Cuisine au coin du feu*, Paul Bouillard rappelle que Dumont d'Urville, « lorsqu'il visitait une peuplade nègre, avait pour premier soin d'examiner les ustensiles de cuisine, et, d'après eux, jugeait du degré de civilisation des indigènes. Il paraît que jamais il ne se trompa dans son pronostic, tant il est vrai que la première marmite créa le premier foyer, base de la famille, première cellule sociale et noyau de toute civilisation ».

Curnonsky aime à rappeler ce propos que lui tint à Canton, quand ce siècle avait deux ans, un subtil mandarin : « La France et la Chine sont les deux premiers peuples du monde, parce que ce sont les seuls qui aient inventé une politesse et une cuisine. »

« Les Français, a dit Chateaubriand, les Français seuls savent dîner avec méthode, comme eux seuls savent composer un livre. »

Et Carême : « Lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, d'inspiration, de relations reliantes, il n'y a plus d'unité sociale. »

Sacré Napoléon de la cuisine par Laurent Tailhade dans son *Petit Bréviaire de la Gourmandise*, Carême comptait les beaux-arts au nombre de cinq : la peinture, la

poésie, la musique, la sculpture et l'architecture, laquelle, ajoutait-il, a pour branche principale la pâtisserie.

Il aimait les pièces décoratives, somptueusement parées, les poissons présentés comme des jardins à la française, les confiseries fouillées comme des cathédrales gothiques. Il vivait à une époque où l'ostentation se manifestait avec insolence. Les nouveaux riches du Premier Empire attestaient leur faste par la magnificence de ces pièces montées. Puis, quand les revers de 1813 et de 1814 obligèrent beaucoup de dignitaires, de généraux, voire de maréchaux, à envoyer leur argenterie à la fonte, les colonnades de sucre et les châteaux de croûte s'imposèrent plus que jamais pour masquer la pénurie de surtouts en matière précieuse.

Même sans ces contingences, Carême eût imposé ses conceptions architectoniques. Ne rêvait-il point de réformer l'architecture pétersbourgeoise?

Grâce à l'apostolat de Prosper Montagné, de Philéas Gilbert et de quelques autres, nous sommes revenus à la cuisine loyalement simple, qui flatte le goût avant de flatter l'œil.

« Les goûts s'affinant sans cesse, la cuisine s'affine perpétuellement pour les satisfaire », constate le maître Escoffier.

Ainsi notre cuisine s'affine en même temps que nos mœurs et notre civilisation.

« La cuisine d'un peuple est le seul témoin exact de sa civilisation », proclame Marcel Rouff.

Et Charles Brun, l'âme du régionalisme, ajoute : « Dis-moi comment tu te nourris, je te dirai ce que tu veux et *ce que tu penses.* »

Il est certain qu'un petit Français, né dans ce pays élu où tout le monde mange bien, du paysan au bourgeois, riche d'une hérédité nourrie des succulences d'une terre

qui fournit les meilleurs produits, préparés selon d'admirables recettes où se résume une expérience séculaire, un petit Français dans les veines de qui coule le magnifique sang de nos vignes, ne peut avoir la même mentalité qu'un petit gars dont les ancêtres n'ont communié que sous les espèces d'une triviale cervoise et de gluantes ratatouilles.

Les peuples ont la nourriture qu'ils méritent.

La cuisine italienne reflète un esprit indolent et passionné : pâtes mollasses et assaisonnements violents. Elle varie du Nord au Sud. La massive polenta a façonné l'âme piémontaise. Cuisine artiste à Florence, à Naples, avec des sorbets précieux comme des concetti, des pâtisseries voluptueuses, des fritures légères, un amour de la couleur qui éclate dans la pourpre des tomates et l'or du safran.

En Allemagne, cuisine alourdie de graisses, denses cochonnailles, combinaisons cacophoniques de confitures et de viandes qui révèlent un palais obtus. Tout cela indigeste comme la philosophie du cru, sans urbanité, sans esprit, et la quantité toujours mieux prisée que la qualité.

La cuisine polonaise, toute différente, traduit des instincts généreux et artistes. Les Polonais, ces Latins de l'Europe centrale, aiment les plats longuement mijotés et les épices alertes, finement dosées. Ils se sont annexé une partie de la cuisine italienne et l'ont orchestrée avec un humour nuancé.

Voyez la cuisine russe : de la violence et du rêve, de la fantaisie, mais aucune mesure, des plats à la crème avec des condiments aigres ou incendiaires et le feu cruel de la vodka.

La cuisine tchécoslovaque est tantôt langoureuse, tantôt passionnée, comme une mélodie tzigane. Le paprika et le cumin encensent les viandes de leurs parfums antithé-

tiques : ils réalisent un de ces mariages excellents où des qualités différentes se complètent, si l'on peut employer le mot solennel de mariage en parlant de la cuisine de cette Bohême, où l'amour ne connaît point de loi. L'opulente variété des pâtisseries de la Tchécoslovaquie rappelle les riches broderies des robes et des corsages de ses filles. Cuisine harmonieuse même dans ses excès, à l'image de ce peuple courtois, si près de nous par certains côtés, et de mentalité élégante.

Cuisine anglaise : pratique et solide, cuisine de réalistes pressés, grillades, légumes à l'eau, alcools durs.

Tambouille américaine : inexistante, boîtes de conserves arrosées de tasses de chocolat ou de thé glacé. Cuisine d'un peuple sans traditions et sans goût, qui se croit supérieur à tous les autres, qui connaît la mécanique et la banque, mais dépourvu d'idées fines et de sensibilité.

Cuisine orientale : érudite, raffinée, minutieuse, cuisine de poètes et de rêveurs, caresse aux multiples saveurs, subtiles comme les nuances et les arabesques d'un tapis persan.

Cuisine viennoise : insouciance et plaisir, crèmes aériennes, pâtisseries ingénieuses, petits plats spirituels, daubes relevées d'aromates où le paprika insinue son feu perfide.

Cuisine espagnole : une sombre ardeur avec des éclairs de poésie, Tolède et Grenade. Fritures sévères, poissons au riz, viandes déguisées sous des sauces épaisses et véhémentes, piments et beurre rance, vin agressif. Mais des pâtisseries exquises, des glaces adorables, de frais breuvages anisés, frais comme le baiser de certaines filles de là-bas, dont la bouche est comme une source de montagne.

Chez nous, même de province à province, l'alimentation, par ses différences fondamentales, révèle un état d'âme.

La cuisine angevine est une merveille de mesure, de douceur, de simplicité confortable. Curnonsky, qui la connaît bien, puisqu'il est né à Angers et descendant de gourmands angevins, a pu dire qu'elle avait quelque chose de racinien, pour marquer son parfait accord avec l'âme d'une province si harmonieusement épanouie.

La cuisine provençale, symbolisée par sa bouillabaisse dorée, par l'aïoli lyrique et parfumé, mets qui tous deux viennent du fond des âges, probablement apportés par les Phocéens, offre quelque chose, dans ses saveurs et dans son aspect, de somptueux et d'allègre, où je respire l'essence de cette terre riche en orateurs, en artistes, en esprits industrieux.

« Le style d'un bon plat et celui d'une tragédie ont plus d'analogie que le vulgaire ne l'imagine, professe mon ami André Lamandé, gourmet de grande classe; l'un et l'autre varient suivant les mœurs et les climats et l'on ne s'étonne pas que le scepticisme de Montaigne ait plus de verdeur et de succulence dans l'expression que celui de M. Bergeret, si l'on songe que le gigot de Touraine manque de cette pointe d'ail qui relève et parfume le gigot gascon. »

Si les peuples et les provinces se retrouvent dans leur cuisine, chaque individu ne se trahira-t-il pas dans ses préférences culinaires?

Aux fêtes du centenaire de Bossuet, Georges Lecomte, gourmet bourguignon, a révélé que l'aigle de Meaux possédait une cave « amplement et judicieusement fournie, dont il faisait congrument les honneurs ». Le style même de Bossuet, si dru et si altier, ainsi que sa pensée vigoureuse, ne rappellent-ils point les vertus de ce chambertin dont il aimait la robe éclatante, la sève, la noblesse, le sublime arome?

Fénelon, par contre, ne buvait que de l'eau. Il y a

puisé sa mollesse quiétiste, son esprit chimérique, ses grâces équivoques, cet air ni chair ni poisson, qui fit dire à Jules Lemaître :

Un obscur Apollon te fit cygne et couleuvre...

Prenons, par exemple, Victor Hugo et Jean-Jacques Rousseau.

Victor Hugo se contentait de n'importe quelle nourriture, pourvu qu'elle fût copieuse. Il mêlait les ingrédients les plus disparates.

« Chez Victor Hugo, écrit Alphonse Karr, la chair n'était ni somptueuse ni variée, mais abondante, un peu homérique. »

« M. Hugo, nous apprend Théophile Gautier, fait dans son assiette de fabuleux mélanges de côtelettes, de haricots à l'huile, de bœuf à la sauce tomate, d'omelette, de jambon, de café au lait relevé d'un filet de vinaigre, d'un peu de moutarde et de fromage de Brie, qu'il avale indistinctement très vite et très longtemps. »

Et un des parents du poète nous a révélé que lorsqu'il mangeait de la langouste « il avalait tout, la carapace comme le reste. Il disait que la carapace faisait passer la langouste ».

Et il avalait les mandarines entières, sans les éplucher.

Cette hâte, cette boulimie, ce pantagruélisme, ce régime en quelque sorte torrentiel, ne donne-t-il une image de ce génie frénétique, qui roule ses métaphores dans un irrésistible Niagara verbal, dans un flux chaotique et splendide?

Bien qu'il ait quelque part, dans ses *Confessions*, mal parlé des gourmands, Rousseau n'en était pas moins lui-même un gourmand déterminé. Ce désaccord entre les principes écrits et les habitudes de vivre est bien dans son

caractère. Or, qu'aimait Jean-Jacques? Des plats abondants et sains, gigots, rôtis, légumes, gibier, tout cela simplement préparé : l'homme de la nature, d'une sensualité terre-à-terre, à la bonne franquette.

Dans sa *Vie de Rousseau*, Emile Faguet nous renseigne sur les préférences culinaires de son héros, qui ne resta pendant trente-cinq ans avec Mlle Le Vasseur, bête, laide, hargneuse, que parce qu'elle faisait bien la cuisine. « On me dira que Mlle Le Vasseur n'avait aucune qualité. C'est tout à fait mon sentiment, mais, pour Rousseau, elle en avait deux : elle était illettrée et elle était bonne cuisinière. Rousseau avait l'horreur de la femme instruite (voir Sophie) et il était gourmand. » Écoutez d'Escherny : « Il doit m'être permis de me souvenir des excellents dîners que j'ai fait à Mothiers, chez Jean-Jacques, en tête à tête avec lui. La cuisine était simple, telle qu'il l'aimait, et je partageais bien son goût; apprêtée supérieurement, et, dans ce genre simple, il n'est pas possible de faire mieux que Mlle Le Vasseur (c'étaient de succulents légumes, des gigots de moutons nourris dans le vallon de thym, de serpolet, d'un fumet admirable et parfaitement rôtis). L'Arense nous fournissait des truites saumonées dont elle abonde, et, dans la saison, je n'ai mangé à aucune table de Paris des cailles et des bécasses comparables à celles qu'on nous apportait. »

De ce curieux témoignage, il sied de rapprocher cette déclaration de Brillat-Savarin, professant qu'une fine gourmandise est un facteur du bonheur conjugal, et celle-ci, de Gaston Gérard, maire et député de Dijon, gourmet averti, qui a solennellement affirmé, au cours d'un banquet servi dans la grande salle des États de Bourgogne par le célèbre Racouchot, qu'il n'avait jamais plaidé de divorce dans une maison où l'épouse était une parfaite cuisinière.

Les États-Unis, le pays où l'on mange le plus mal du monde, où l'on absorbe le plus de conserves, à telles enseignes que l'Amérique du Nord emploie cent cinquante mille tonnes d'étain par an pour emballer son *corned beef* et ses *vegetables*, les États-Unis, où les femmes, en grande partie, ignorent la cuisine, ne sont-ils pas le pays où l'on divorce le plus?

* * *

Si des écrivains comme Bossuet et Fénelon, Rousseau et Hugo, ont réalisé ce qu'annonçait leur régime alimentaire, il est permis de penser que les lettres et la gastronomie sont liées par d'étroits rapports.

Nous avons voulu contrôler cette théorie en demandant à des écrivains contemporains, et aussi à des peintres, à des comédiens, voire à des hommes politiques, des recettes de cuisine de leur façon.

Des recettes de cuisine de non-professionnels?

Mais pourquoi pas?

— Tout le monde mange, me disait un jour le gourmet érudit qu'est Paul Poiret, tout le monde a le droit de parler de ce qu'on mange, tout le monde a le droit de chercher des combinaisons culinaires nouvelles.

Il y a certaines personnes qui ne l'entendent pas ainsi et qui sont même irréductibles sur ce chapitre. Ainsi, Prosper Montagné, qui est un des premiers cuisiniers de ce temps, n'aime pas beaucoup que les non-professionnels s'occupent de cuisine. Il les appelle des culinographes et il donne à ce mot un sens péjoratif.

Mais, mon cher Montagné, en publiant un volume de recettes d'écrivains et d'artistes, je n'ai point l'intention

de manquer de respect à la grande cuisine traditionnelle. Pas le moins du monde. J'ai voulu vérifier l'exactitude d'un des aphorismes de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. » J'ai voulu aussi me divertir. Et j'ai pensé que je divertirais quelques honnêtes gens.

Ce n'est pas la première fois qu'on offre au public des recettes de gens de lettres. Il y a eu un supplément des *Annales* qui en était rempli, il y en a dans *L'Art de bien manger*, de Richardin. J'en ai même emprunté quelques-unes à l'un comme à l'autre. Mon audace a donc eu des précédents.

J'aurais voulu une recette du président du *Club des Cent*. M. Louis Forest m'a répondu : « Je ne suis pas cuisinier, je ne suis que consommateur. Je ne suis pas artiste dramatique, je ne suis que spectateur. »

Il y a en France quelques milliers de cuisiniers, que je révère pour leur science et pour leur mérite, pour l'admirable propagande qu'ils font auprès des étrangers et encore pour leur modestie, car le cuisinier demeure dans la coulisse, devant ses fourneaux, tandis que toutes les louanges vont au maître d'hôtel.

Mais il y a aussi dix millions de ménagères qui font de la soupe, des rôtis, des ragoûts, des entremets, qui inter prètent ou qui inventent des recettes sans être des professionnelles. Ce sont même ces non-professionnelles qu ont créé les plus belles recettes de notre cuisine régionaliste. Devons-nous dénier toute compétence à ces dix millions de femmes qui font de la cuisine dans leur maison, et qui sont parfois d'admirables artistes ? Et allons-nous refuser à quelques écrivains le droit de les imiter, si c'est leur goût et si cela leur fait plaisir ?

Roland Dorgelès le leur refuserait volontiers, qui m'écrit : « J'aime la bonne chère, vous le savez, et je ferais

des heures d'auto pour trouver un bon déjeuner, mais si celui-ci était préparé par un de mes confrères, si grand soit-il, j'enfoncerais l'accélérateur et irais déjeuner plus loin. »

Mon cher Dorgelès, pourquoi un écrivain ne saurait-il pas réussir un plat de sa façon? Il y a des précédents, vous le savez bien, de Sheridan à Grimod de la Reynière, à Monselet, à George Sand, à Gautier, à Dumas père. Stéphane Mallarmé lui-même, qui dirigeait un journal de modes vers 1875, y a donné des recettes de cuisine. J'en publie d'ailleurs dans ce livre.

On pourrait faire un gros volume avec les recettes des écrivains. Si Regnard n'avait pas été bon cuisinier, il eût été maltraité par les corsaires qui l'avaient fait prisonnier. On pourrait écrire plusieurs volumes avec des recettes de grands personnages, à commencer par quelques rois de France : Louis XIII, Louis XV, Louis XVIII, par exemple.

Mais je ne m'occupe que des contemporains.

Savez-vous, mon cher Dorgelès, qu'il y a de très bons cuisiniers parmi vos confrères. Je puis vous assurer que vous trouverez des exécutants de premier ordre en Victor Margueritte, André Lamandé, Austin de Croze, Charles Derennes, Colette, Gabrielle Réval, Maria Croci, Jean-Jacques Brousson, Pierre Mille, Fernand Fleuret, Henri Pourrat, Léon Abric, Jeanne Landre, Roger Dévigne, Léon Bailby, Alin Laubreaux, Maurice Prax, Louis Perceau, Hugues Lapaire, Claude Lemaître... Jean de Bonnefon était un grand cuisinier : on en jugera par les recettes qu'il a bien voulu me donner. Octave Mirbeau avait une façon à lui de faire cuire les soles. Henri Bauër, fort gourmand, préparait d'excellente bouillabaisse. Il en tenait la recette de Reyer, aussi gourmand que lui.

Henry Bauër eut d'ailleurs une fin digne d'un vrai

gastronome, où il mêla le stoïcisme et l'épicurisme. « Il eût pu, m'a confié son fils Gérard Bauër, prolonger sa vie avec un régime. Il préféra mourir. Il ne voulait pas, disait-il, traîner une vieillesse précautionneuse et une activité diminuée. C'était en 1915. Les événements l'affligeaient. Il ne fit rien pour écarter de ses plats les mets qui l'empoisonnaient. « C'en est assez de ma vie, me « disait-il. J'en ai assez épuisé les joies et les vicissitudes « pour qu'elle me tue à son heure. » Et il la laissa faire, n'acceptant jamais de modifier les éléments de son existence. »

Je viens d'écrire le nom de Reyer : Meyerbeer, Nicolo, Rossini, Carvalho furent de remarquables cuisiniers. Parmi nos peintres et nos sculpteurs marchant sur les traces de Claude Lorrain, qui honora le neuvième art à titre d'exécutant, — pâtissier, il inventa la pâte feuilletée, — signalons Maurice Asselin, Mateo Hernandez, C. Cipra, Whidhopff, Rochegrosse, C. Jacquemot, Kvapil, Payret-Dortail, Luc-Albert Moreau, Harold English, André Fraye, Maurice Sauvayre, Georges de Traz, Fernand Gottlob, Mme Baillot-Jourdan, Jules Desbois, Laboureur, Dunoyer de Segonzac, dont le triomphe, assure René-Jean, est le brochet farci cuit entre des pierres brûlantes.

Quant aux gourmets délicats, aux connaisseurs raffinés, aux dégustateurs érudits, parmi les écrivains contemporains, ils sont si nombreux, d'André Rivoire à Francis Carco, de Léo Poldès à Robert Chauvelot, d'Edmond Sée à Léon Daudet, d'Henri Béraud à Fernand Laudet, qu'ils semblent tous avoir pris pour devise le mot de Maupassant : « Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est poète. Le goût, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille. »

De nombreux écrivains, de nombreux artistes de ce

temps, des membres de l'*Académie des Gastronomes*, du *Club des Cent*, du *Club des Purs-Cent*, de l'*Association des Gastronomes régionalistes*, ont apporté leur collaboration à ce livre, ainsi que des comédiens et des hommes politiques... A tous, nous dédions une profonde gratitude.

De Périclès à Gambetta, c'est une tradition chez les grands politiques de chérir la table. Si c'est autour d'elle que se resserrent les amitiés et que l'esprit s'aiguise au cliquetis des idées, c'est aussi dans la salle à manger que se préparent les traités et que se trame l'histoire.

« J'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites, » disait, en partant pour le Congrès de Vienne, Talleyrand à Louis XVIII, roi gourmet, bien placé pour comprendre ce mot profond, et à qui nous devons le potage à la Xavier, la truffe à la purée d'ortolans et les côtelettes à la victime.

La France compte heureusement parmi ses conseils de sagaces gourmets, dignes de rivaliser avec ces fines gueules que furent Léon X et George IV, Pitt et Cambacérès : MM. Louis Barthou, André Tardieu, Édouard Herriot, Aristide Briand, Victor Bérard, A. de Monzie, et ce préfet lettré qu'est M. Bouju.

*
* *

Enfin, nous avons réuni un collège de deux cents gastronomes. Nous avons pensé que, bien qu'ils ne fussent point cuisiniers de profession, ils avaient le droit de parler de cuisine, et même de donner une recette.

« Que deviendraient en somme les plus grands chefs et les plus grands cordons bleus s'il n'y avait plus de dégustateurs avertis et animés d'esprit critique pour

apprécier leurs plats? » observe judicieusement Marcel Rouff.

Voici donc un salon culinaire d'amateurs, mais d'amateurs qui comptent dans leurs rangs de véritables maîtres ès science de gueule.

Et, en montrant au public que tant d'écrivains et d'artistes, parmi les meilleurs de ce temps, s'intéressent passionnément à l'art culinaire, jusqu'à le considérer comme leur violon d'Ingres, nous honorons l'art de Vatel et de Carême.

Et nous établirons, par surcroît, que cette cuisine bourgeoise dont on sonne le glas n'est sans doute pas si malade qu'on veut bien le dire, même à Paris. Si tant d'esprits distingués se passionnent pour la bonne chère, au point d'enrichir le patrimoine gastronomique de formules nouvelles ou d'interpréter, de transposer d'anciennes recettes, la cause de la cuisine bourgeoise n'est pas perdue.

Mais il est fatal, tout au moins à Paris, qu'elle évolue. Il nous faudrait un code culinaire adopté aux exigences actuelles, qui tînt compte du rythme accéléré de notre existence d'après-guerre.

Nous mijoterons des daubes aux jours de loisir. Pour l'ordinaire, réclamons des recettes rapides. Prosper Montagné est revenu plusieurs fois, dans ses chroniques de l'*Œuvre*, sur cette idée qu'on peut réaliser des plats excellents qui soient promptement cuisinés. Paul Brouillard accorde quelques pages à la cuisine de Mimi Pinson dans sa *Gourmandise à bon marché*. Un ouvrage récent consacre une section à la cuisine des gens pressés.

L'idée est dans l'air. Ce qu'il faut, pour le courant des jours, dans la maison du Parisien moyen, ce sont des recettes savoureuses d'une exécution simple, rapide, économique.

* * *

Les recettes que nous publions ne nous ont pas été adressées au hasard. N'oubliez point que vous avez affaire à des amateurs qui n'ont qu'un petit nombre de recettes dans leur sac. Ils ont choisi leur recette préférée, celle qui parlait le mieux à leur sensibilité, celle qui était le plus près de leur cœur.

Si l'âme d'un peuple se retrouve dans sa cuisine, l'âme d'une province dans ses spécialités, comme nous pensons l'avoir démontré, une créature humaine doit se confesser dans les particularités de ses goûts culinaires. Et le *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es*, de Brillat-Savarin, est vrai pour les individus. C'est ce que nous avons cherché à éclaircir dans cet *Essai de gastromancie.*

CHAPITRE PREMIER

LES POTAGES

Les huit recettes de potages que nous apportent Mmes Marcelle Adam, Aurel, MM. Félix Duquesnel, Moriss, E. de Pomiane, Marcel Rouff, et moi-même, — sont telles qu'on pouvait les attendre de ces écrivains, de ce dessinateur.

Pour Mme Marcelle Adam, petite-fille de l'auteur de *Si j'étais roi!* sa recette est d'une gourmandise à la fois simple et subtile, où l'on trouve un reflet de ce goût des musiciens pour la cuisine nuancée, *con espressionne*, avec cette mesure qui conditionne des livres d'amour comme *Eros vaincu* ou *Moune, femme d'artiste.*

Ardente animatrice, esprit hardi mais réalisateur, vertige discipliné, Aurel nous baille une recette brève et pragmatique.

J'ai connu Félix Duquesnel, le critique dramatique. C'était un homme qui se survivait. On admirait sa verte vieillesse. Il avait des mots à l'emporte-pièce. Un jour, un écrivain qui n'est plus lui dit, en plein dîner de la Société des Gens de Lettres :

— Toujours là, ce vieux Duquesnel!... Quel âge donc peut-il avoir?... Cent ans, au moins?...

— Il est encore plus jeune que Mme X..., en tout cas, répondit Félix Duquesnel.

Et il nomma la femme de son interlocuteur, qui avait épousé une personne qui aurait pu être sa mère.

Une soupe à la sole ! Cela, à première vue, paraît étrange et dispendieux. Mais étudiez la recette : elle est simple, elle est pratique, elle est même économique. Elle convient à un bon bourgeois de Paris, à un homme avisé, qui ne s'en laisse pas accroire.

Remarquez qu'on ne se sert, pour faire cette soupe, que des arêtes et des déchets.

Les filets demeurent et constitueront un autre plat.

Moriss est un amateur de pot-au-feu. Ce solide garçon, revuiste, acteur et dessinateur, est un adroit sportsman, excellent boxeur, automobiliste enragé. Il aime la campagne et les nourritures loyales. Il nous sort une recette glorieuse de pot-au-feu. Il a l'œil peintre. Chez lui, le plaisir de la vue égale celui des papilles, celui de l'odorat. Il exige un bouillon d'une belle couleur brune qu'eût aimé feu Bonnat, et, autour, des corolles pimpantes, de clairs visages...

A l'*Institut d'hygiène alimentaire*, le docteur de Pomiane, créateur de la gastrotechnie, professe aux jeunes bourgeoises, aux jeunes étudiantes, un cours de cuisine raisonnée, basée sur l'étude scientifique des modifications chimiques et physiques qu'entraînent la préparation et la cuisson des aliments et dépouillé de tout empirisme. Il substitue rigoureusement la logique à la routine. Il explique à ses élèves, par exemple, que si l'on prend de la farine pour faire un roux, c'est parce que l'amidon de cette farine se transforme par la chaleur en empois, en dextrines qui donnent de l'onctuosité à la sauce, qui la lient. Et il se flatte, par cette méthode, d'enseigner les grands principes de la cuisine en quelques leçons. Il a

exposé ses théories dans le *Code de la bonne chère* et *Bien manger pour bien vivre*.

Vous trouverez trace de son esprit novateur et sagace dans la recette du bouillon de poule à l'agar-agar, qui vous offre à très bon compte l'illusion du fameux potage aux nids d'hirondelles, reconstituant puissant dont usent en Chine les vieux mandarins et les amants fourbus. C'est à la présence dans leur texture d'algues riches en iode, en matières azotées, voire de minuscules poissons, que les nids d'hirondelles de Java doivent leurs précieuses propriétés. Hélas ! ils coûtent les yeux de la tête... Le docteur de Pomiane nous apporte le potage aux nids d'hirondelles démocratique.

Marcel Rouff a écrit, avec Curnonsky, ces vingt-cinq ou trente petits volumes de la *France gastronomique* qui dénombrent les richesses culinaires de nos provinces et qui ont tant contribué à faire connaître nos bons relais de gueule, comme parle Montaigne. Il est encore l'auteur de la *Vie et la Passion de Dodin-Bouffant gourmet*, ce magistrat épicurien et sceptique qui épousa sa cuisinière, parce qu'elle avait du génie. Il y a chez Marcel Rouff une manière de componction guillerette : il eût fait un parfait abbé de ruelle. Il parle de cuisine avec une amoureuse ferveur. Il aime les recettes brillantes et minutieusement ourdies, semblables à une chasuble aux broderies magnifiques.

Quant à la recette de soupe à l'oignon au champagne que j'ose glisser ici, elle n'a point déplu à quelques-uns de mes amis, apparemment indulgents, qui prétendaient qu'elle comportait ce dosage de fantaisie et de sérieux qui pour moi donne à la vie tout son attrait.

I

Panade Marcelle Adam.

Faites mijoter pendant deux heures votre pain dans l'eau salée, jusqu'à évaporation totale du liquide.

Passez, à la passoire d'abord, au *tamis* ensuite. Mettez cette bouillie, qui doit être épaisse, dans une casserole, avec du lait bouillant. Laissez cuire doucement, en battant avec une fourchette ou avec le fouet, et en remettant, par petites doses, du lait bouillant.

Jetez dans la soupière et liez avec deux jaunes d'œufs et *un bol de bonne crème.*

Cela ne ressemble en rien à la panade de nos pères.

Marcelle ADAM.

II

Soupe à la galopade.

Je fais à la galopade, en quelques minutes, une soupe excellente pour quatre personnes. Le matin, vous avez fait bouillir dans un litre et demi d'eau une livre de carottes. Ajoutez à ce bouillon deux boules de la marque « Pot-au-feu ». L'eau de carottes corrige l'âpreté et vous avez un bouillon tonique et rafraîchissant.

AUREL.

III

La Soupe à l'oignon Mado.

Je dînais de temps à autre, voilà quelques années, chez des amis, aujourd'hui fixés dans le Midi, et qui habitaient un appartement vaste et confortable, mais situé dans un quartier éloigné.

Chère exquise, convives agréables, jolies femmes.

Le temps passait si vite qu'une heure du matin arrivait sans qu'on s'en aperçût.

Plus de métro ! Quasi impossibilité de dénicher un taxi.

Ayant manqué le dernier métro, on se résignait sans peine à attendre le premier. On devisait, on dansait, on flirtait.

Vers trois heures du matin, — c'était une tradition, — la maîtresse de maison confectionnait elle-même une savoureuse soupe à l'oignon.

Nous l'aidions de notre mieux. Parfois, l'un de nous s'amusait à ceindre, sur son smoking, un tablier blanc, ou improvisait une toque de chef avec une serviette. Un publiciste qui écrit des articles fort graves goûtait particulièrement ces déguisements.

La cuisinière, qui trouvait, non sans quelque raison, que nous mettions sa cuisine au pillage, s'avisa un triste jour de nous laisser sans bouillon ni gruyère, pour nous empêcher de confectionner cette soupe, qui était devenue pour nous une institution et un rite.

C'est alors que la nécessité nous contraignit de rem-

placer le gruyère par la moitié d'un camembert crémeux, qui restait, et le bouillon par du champagne.

Le résultat déchaîna l'enthousiasme général, et nous arrivâmes finalement, de perfectionnement en perfectionnement, à cette formule que nous baptisâmes, en hommage à la maîtresse de maison, la soupe à l'oignon Mado :

Pour dix personnes :

Faire revenir des oignons avec du beurre dans une poêle.

Les verser dans une casserole de cuivre contenant un litre d'eau chaude, avec un peu de sel, poivre du moulin, une pincée de cayenne, une pincée de cannelle, une demi-feuille de laurier. Ajouter une bouteille de champagne sec. Obtenir une ébullition très douce. Ajouter un demi-camembert crémeux. Remuer avec une cuiller en bois. Battre six jaunes d'œuf dans un demi-litre de vieux porto et incorporer ce mélange à la soupe. Puis un verre à bordeaux d'armagnac. Surtout, ne pas employer d'autre alcool.

Faire griller des tranches de pain et verser le bouillon dessus.

J'oubliais : si la saison le permet, jetez dans votre bouillon, deux minutes avant de servir, une trentaine de noix bien épluchées.

Cette soupe à l'oignon communique, entre trois et quatre heures du matin, un épanouissement et un réconfort qui vous arment du plus magnifique optimisme.

Gaston DERYS,

Membre de l'Académie des Gastronomes.

IV

La Soupe à la sole.

Vous prenez une belle sole bien fraîche, que vous écorchez, de façon qu'il ne reste pas une parcelle de peau. Vous enlevez les filets, dont vous faites à part un plat à votre goût. Vous prenez l'arête médiane de votre sole et les déchets. Vous mettez le tout dans une casserole, avec la quantité d'eau nécessaire pour le potage de quatre personnes, et vous ajoutez une cuillerée à entremets de bon vinaigre. Vous assaisonnez, relevez, sel et poivre, et faites bouillir. Puis, au moment de servir, vous faites un roux épais et bien foncé, que vous mouillez avec votre bouillon, soigneusement passé. Vous versez le tout dans une soupière au fond de laquelle vous aurez mis quelques petits croûtons frits, et vous servez chaud.

Félix DUQUESNEL.

V

Le loyal Pot-au-Feu.

Prenez deux livres de viande de bœuf bien honnête, ficelez ces deux livres de viande, soigneusement, avec une ficelle incolore.

Placez cette généreuse viande ainsi ficelée dans une marmite ventrue, en terre. Mettez dans la marmite six litres d'une eau froide, limpide, claire; prenez dans

l'antique boîte à sel en bois une bonne poignée de gros sel craquant. Laissez ensuite choir le sel dans la marmite.

Mettez, en compagnie du bœuf, un mignon morceau de poitrine de mouton ou une gentille rate de cochon. Le suc que vous fournira le bœuf en cuisant dans l'eau en aura meilleur goût.

Placez votre marmite en terre sur Maître le Feu. Que ce dernier soit vif. Une écume blanchâtre se formera sur le bouillon. Enlevez-la sans pitié, enlevez-la à mesure qu'elle se forme jusqu'à ce qu'il n'en reste mie. Alors, vous mettrez près du bœuf trois tendres poireaux soigneusement coupés en morceaux de la longueur du doigt ou à peu près. Ficelez-les. Vagabonds, ils se disperseraient à droite, à gauche, dans la liqueur que produit l'eau claire entourant le bœuf cuisant. Ajoutez deux carottes ponceau, un petit morceau de panais, un naïf navet, une glorieuse feuille de laurier et un oignon ventru. Piquez dans la surface ronde de l'oignon, ainsi que trois mouches assassines, trois noirs clous de girofle. Lorsque tous ces odoriférants légumes sont dans la marmite, activez le feu pour que le bouillon s'agite.

Il faut laisser six heures d'horloge sur le feu. Le tout doit bouillir doucement, à petit feu, en ronronnant gentiment.

Sacrifiez de petits oignons, brûlez-les sans pitié, jetez-les sans faiblesse dans ce bouillon, ils feront office de peintres et lui donneront une belle couleur brune qu'eût aimée feu M. Bonnat.

Dégraissez soigneusement votre bouillon et passez-le dans la plus fine des passoires qui se puisse voir.

Servez la belle et tendre chair de bœuf sur un solide plat entouré des légumes qui, fidèles, ont cuit en sa compagnie. Il doit s'échapper du tout une fière fumée et un fumet délicieux.

De la moutarde de Bordeaux peut collaborer à l'ingestion du mets. Comme vin, un vin rouge sans noblesse, mais fort, assez épais, généreux, ayant au moins six mois de cave saine.

Condiments : des fleurs rustiques sur la table. Autour, de clairs et joyeux visages de femmes, la face familière d'un vieil ami, les yeux attentifs et suppliants du chien qui adore, dévotement, la nourriture des humains, le museau triangulaire, faussement dédaigneux et indifférent, du chat qui ne veut rien demander et attend cependant; un très bon estomac; du bonheur; une belle santé; l'oubli, à ce moment, de tout ce qui n'est pas la Table.

Dehors, la féerie des enseignes lumineuses parisiennes ou le charme touchant d'un jardin villageois.

Sans ces condiments essentiels, le mets le plus précieux semble très fade, hélas !

... Je m'aperçois, en relisant, que je viens de donner, simplement, la recette du très vieux et très honnête pot-au-feu.

Excusez-moi : je l'aime.

MORISS.

VI

Le Bouillon de poule à l'agar-agar (1).

Ce potage est un pastiche de la soupe aux nids d'hirondelles des Chinois. Ces nids sont, on le sait, tressés avec des algues marines. L'agar-agar est une de ces algues. Elle se vend dans les drogueries.

---

(1) *Code de la Bonne Chère*, (Albin-Michel).

Préparez ce potage comme je l'indique. Je l'ai servi à des Chinois qui s'en sont montrés très satisfaits.

Bouillon de poule : 1 litre.

Agar-agar : 30 grammes.

L'agar-agar se présente sous la forme de longues lanières desséchées. Coupez-les en morceaux d'un centimètre de longueur. Couvrez-les d'eau froide et laissez-les gonfler un quart d'heure.

Faites bouillir le bouillon. Ajoutez la gélose gonflée. Laissez bouillir cinq minutes. Servez.

Dr E. DE POMIANE,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

VII

Le Pot-au-Feu de Dodin-Bouffant (1).

Le pot-au-feu proprement dit, légèrement frotté de salpêtre et passé au sel, était coupé en tranches et la chair

---

(1) Cette recette magnifique est extraite de ce roman d'une grâce épicurienne, *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant*, où M. Marcel Rouff a célébré avec autant d'esprit que de dévotion les joies supérieures de la gastronomie.

« Ce pot-au-feu, nous a-t-il déclaré, ce pot-au-feu, je l'ai inventé de toutes pièces. Et quand, un jour, je fus invité, par Camille Cerf d'abord, puis par Dreyfus-Roze ensuite, à venir déguster, en nombreuse société, ce plat sorti de mon imagination, je n'étais pas fier, je vous assure... Qu'est-ce que cela allait donner dans la réalité ? Ah ! quelles minutes d'angoisse !... Bien qu'il en coûte à ma modestie, je dois avouer que ce fut délicieux, grâce sans doute aux deux grands cordons bleus qui s'étaient chargés de traduire mon rêve. »

en était si fine que la bouche à l'avance la devinait délicieusement brisante et friable. Le parfum qui en émanait était fait non seulement de suc de bœuf fumant comme un encens, mais de l'odeur énergique de l'estragon dont il était imprégné et de quelques cubes, peu nombreux d'ailleurs, de lard transparent, immaculé, dont il était piqué.

Les tranches, assez épaisses, et dont les lèvres pressentaient le velouté, s'appuyaient mollement sur un oreiller fait d'un large rond de saucisson, haché gros, où le porc était escorté de la chair plus fine du veau, d'herbes, de thym et de cerfeuil hachés.

Mais cette délicate charcuterie, cuite dans le même bouillon que le bœuf, était elle-même soutenue par une ample découpade, à même les filets et les ailes, de blanc de poularde, bouillie en son jus avec un jarret de veau, frottée de menthe et de serpolet.

Et, pour étayer cette triple et magique superposition, on avait glissé audacieusement derrière la chair blanche de la volaille, nourrie uniquement de pain trempé de lait, le gras et robuste appui d'une confortable couche de foie d'oie frais simplement cuit au chambertin. L'ordonnance reprenait ensuite avec la même alternance, formant des parts nettement marquées, chacune, par un enveloppement de légumes assortis cuits dans le bouillon et passés au beurre; chaque convive devait puiser d'un coup entre la fourchette et la cuillère le quadruple enchantement qui lui était dévolu, puis le transporter sur son assiette.

Subtilement, Dodin avait réservé au chambolle l'honneur d'escorter ce plat d'élite. Un vin uni aurait juré vec quelqu'une des parties qui le composaient; le chamolle nuancé, complexe et complet, recélait dans son sang d'or rose assez de ressources pour que le palais y pût

trouver à temps, suivant la chair dont il s'imprégnait, le ton nécessaire, la note indispensable.

Marcel Rouff,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

VIII

Potage Adèle Pidou.

Le fond en est de deux consommés superposés, tous deux extrêmement puissants et concentrés, l'un d'une grosse culotte de bœuf et l'autre du jus de plusieurs livres de légumes frais, cuits dans une eau très courte, additionnés d'une pointe de fine champagne pour la corser. A ces quintessences, on mêle un coulis léger, mi-partie de champignons, mi-partie d'asperges blanches : un goût averti y découvre encore quelques tasses de bouillon de volaille, destinées à adoucir, et auxquelles on incorpore quelques jaunes d'œufs battus avec une dose sérieuse de muscade. Sur ce liquide odorant et divin, nagent, îles fortunées, des culs d'artichauts blanchis chargés d'une farce sautée au beurre où sont pétris pêle-mêle des laitances de carpes et des champignons oints de crème. Sous la surface fumante, on plonge dans les profondeurs miroitantes, perles lourdes de beauté, des croquettes dont l'intérieur est bourré de queues d'écrevisses enlacées de fromage fondu.

Marcel Rouff,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

CHAPITRE II

ŒUFS ET FROMAGES

Quand on déguste la formule péremptoire que Léon Abric a codifiée pour les œufs à la coque, on pourrait se demander si son auteur, dans la vie, n'est pas un être tatillon. Point du tout. Mais cet épicurien lettré considère que seules, ici-bas, les choses de la cuisine ont vraiment de l'importance. Et il a écrit : « Toutes les religions ont pour geste symbolique celui de boire et de manger : libations, absorptions de la chair des animaux sacrifiés, communion sous les espèces du pain et du vin. La nourriture est à la base de la vie spirituelle comme de la vie animale. » Il faut se découvrir bien bas devant un humoriste qui parle ainsi de la Table. Mais, au fait, n'a-t-il point saupoudré sa recette d'un humour discret?

Dans la fritate d'Aurel, nous retrouvons ce côté positif, ce goût virtuel de l'ordre qu'on observe chez l'auteur de la *Conscience embrasée :* les éclairs de son lyrisme orageux illuminent des vérités.

Les *Œufs à la Cassagnac :* toute la Gascogne chante dans cette opulente formule de l'auteur regretté de *l'Agitateur*.

Les *Œufs Odette Dulac :* simplicité confortable et pré-

sentation esthétique, c'est l'esprit charmant et généreux de la créatrice des *Petites Michu*, c'est la loyale franchise de la romancière du *Silence des Femmes* et de *Faut-il?*

Les *Œufs Henry Houssaye :* brillant sybaritisme.

En redressant une erreur de Brillat-Savarin, le docteur A. Gottschalk assume une singulière audace, mais que justifie son érudition culinaire. Il possède une admirable bibliothèque gastronomique, une de celles qui comptent le plus depuis la disparition de celle de Gabriel Vicaire, un merveilleux musée d'instruments de cuisine anciens, daubières médiévales, fourchettes de XVIe siècle, moules à pâtisserie d'époque gothique, etc... Il a aussi, — mais il ne la montre qu'aux dames, — une belle série de menus libertins qui... Hélas! je n'en pourrais parler que par ouï dire.

Il a publié, voilà quelque vingt-cinq ans, un ouvrage sur les *Régimes alimentaires*, introuvable aujourd'hui, dans lequel il donnait, — c'était une originalité à l'époque, — de véritables recettes culinaires étudiées et vérifiées.

On lui doit d'innombrables articles sur la cuisine, sur son histoire, sur son hygiène. Il fut peut-être le premier homme de lettres qui donnât une chronique gastronomique régulière. A la *La Razon* de Buenos-Ayres, il plaide depuis le début de ce siècle la cause de la cuisine française.

Le style de sa recette de la fondue est l'image même de son esprit précis et sagace, mais dont l'érudition sait rester aimable. Cet Helvète parisianisé s'y mire fidèlement.

Paul Mégnin, aussi amateur de chasse que de bonne chère, se peint dans une recette de Nemrod raffiné.

Maurice Montégut appartenait à l'ancien boulevard. Sa préparation sent son Tortoni.

J. Joseph-Renaud, escrimeur et romancier, vous traduisez votre goût de l'aventure en mêlant à la bourgeoise

omelette de vos *Barbonnes* les fruits de la mer fabuleuse et perfide.

IX

Les Œufs à la Coque.

Les œufs utilisés seront frais pondus, c'est-à-dire qu'ils ne compteront pas plus de vingt-quatre heures d'existence. Ils proviendront de poules qui courent en liberté, dans l'herbe, à la campagne, et n'ayant jamais connu le maïs ni les drogues destinées à provoquer une pondaison intensive.

Dans une casserole, un volume d'eau bouillante tel que la température ne sera pas abaissée par la plongée des œufs ; au fond, une assiette renversée, pour que les coquilles n'éclatent pas au contact du métal surchauffé. (Il existe d'ailleurs de petits appareils en fil de fer qui parent à cet inconvénient.) Durée exacte de la cuisson, deux minutes et demie.

Retirés de la casserole dans l'ordre où ils y ont été déposés, les œufs sont placés en un sachet feutré, dont l'enveloppe extérieure est faite de soie, matière mauvaise conductrice. En quelques minutes, ils parachèvent leur cuisson et « font leur lait ».

L'œuf est mis, la pointe en bas, sur le coquetier : les « petitboutistes » n'ont jamais existé que dans l'imagination de Jonathan Swift.

L'usage de la « mouillette » est incommode et grossier. On mange un œuf à la coque, salé *ad libitum*, à l'aide d'une cuiller d'ivoire. Cela s'accompagne d'une tranche de pain mi-rassis que l'on beurre modérément.

Après chaque œuf, un doigt de bordeaux rouge, d'âge moyen.

Léon ABRIC,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

X

Fritate italienne aux œufs.

Voici une fritate italienne que m'enseigna Mme Suzanne Spezzafumo, et dont se régala une tablée de vacances : on met en omelette avec des œufs tous les restes de viande, on ajoute des épinards ou de l'oseille, un brin de tomate, on sert avec du citron. Exquis.

Je pourrais vous donner à l'infini des recettes en accord avec ces temps difficiles ; mais ce seraient des restitutions ; ces recettes pratiques, nous les devons à nos exquises grand'mères.

AUREL.

XI

Les Œufs à la Cassagnac.

On fait une sauce Périgueux en remplaçant le madère par du bon armagnac (hacher menu une truffe entière au lieu de se servir des rognures de truffes qu'on vend chez les épiciers). On poche des œufs, puis on fait revenir quelques croûtons à la poêle, taillés en rond, de la gros-

seur d'un fond d'artichaut. On dispose les croûtons dans un plat. On prend du foie gras (frais de préférence) et on en met une tranche épaisse sur chaque croûton en respectant la forme de celui-ci. On dépose l'œuf poché sur le foie gras et, sur le tout, on verse bien chaude la sauce Périgueux. Eviter de parler politique en mangeant ce plat.

Guy de CASSAGNAC.

XII

Les Œufs Odette Dulac.

Je suis très gourmande, mais avec cela maîtresse de maison pratique. La preuve, c'est que je sers souvent à mes invités un plat de ma façon qu'ils ont baptisé de mon nom.

C'est un plat familial, mais savoureux. Il se dresse de la façon suivante, dans un plat rond un peu profond :

1° Un bon matelas de pâtes à l'italienne, c'est-à-dire bouillies, égouttées et jetées *chaudes* sur un tapis de gruyère râpé et de beurre, puis remuées comme une salade jusqu'à ce que le fromage file à souhait;

2° Poser sur les pâtes une couronne de petites saucisses dites chipolatas;

3° Mettre au milieu de cette couronne des œufs cuits à la poêle dans le jus des chipolatas;

4° Arroser l'ensemble de tout le jus qui reste et servir très chaud.

Odette DULAC.

XIII

La véritable recette de la Fondue au fromage.

On ne diminue pas la gloire de Brillat-Savarin en affirmant que les quelques recettes qu'il donne dans la *Physiologie du Goût* sont aujourd'hui inexécutables et qu'au moment de son centenaire il fallut les faire transposer par les maîtres de la cuisine moderne. Philosophe aimable, écrivain délicieux et gourmand de grande classe, Jean-Anthelme Brillat-Savarin fut un technicien médiocre et cela ne nous empêche pas de le relire toujours avec plaisir.

En ce qui concerne la recette de la fondue, « extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Meudon », je crains fort que « le professeur » n'ait été victime d'une mystification; cette recette correspond, en effet, comme il le dit lui-même d'ailleurs, à de simples œufs brouillés au fromage.

La fondue, plat populaire dans toute la Suisse romande, ne présente rien de mystérieux. Sauf à Fribourg, où on la prépare parfois avec un fromage spécial appelé vacherin, on l'exécute toujours avec du fromage de gruyère.

Ce fromage, qu'il ne faut pas confondre, comme on le fait constamment à Paris, avec le fromage d'Emmenthal, plus gras, plus onctueux, mais plus fade, qu'il convient moins encore de confondre avec ce que certains crémiers astucieux appellent « véritable Gruyère d'Emmenthal » — que diraient-ils si on leur demandait du véritable brie de Livarot ou du camembert de Roquefort? — ce fromage, dis-je, est un peu sec, demi-gras ou maigre et

possède une saveur agréablement piquante. Il est parsemé de trous rares et petits et présente, lorsqu'il est d'âge convenable, des fissures au fond desquelles sourd une larme de sérosité. Les amateurs préfèrent les fromages vieux aux jeunes et il est des sybarites de la fondue qui veulent un mélange de fromages d'âges et de « crus » différents.

Pour faire la fondue, on prend un poêlon en terre, un « caquelon » comme on dit à Genève, selon un vieux terme de français médiéval; s'il est neuf, la tradition exige qu'on en frotte le fond avec une gousse d'ail; cela fait, on y met le fromage (150 à 200 grammes par personne), coupé en lames; on mouille, à hauteur, avec du vin blanc sec et un peu acidulé et on tourne le tout sur le feu, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, ce qui demande environ vingt minutes; on donne un tour de moulin à poivre et on apporte sur la table.

Pendant cette préparation, les convives ont coupé en cubes de grosseur moyenne quelques tranches de pain de ménage et les ont disposées devant eux; la fondue est déposée sur un réchaud allumé et, à ce moment seulement, on lui incorpore un bon petit verre d'excellent kirsch.

Chacun trempe à son tour dans le poêlon un morceau de pain fixé sur sa fourchette, le tourne rapidement et le porte, avec moins de hâte, à ses lèvres, pour ne pas se brûler; comme au Moyen âge, en effet, tous mangent à la même écuelle et la fondue doit se manger rapidement, avant qu'elle épaississe; aussi ne faut-il pas chercher à repêcher un morceau de pain qu'on aurait maladroitement laissé échapper et qu'on retrouvera à la fin. La tradition veut également qu'on ne boive pas en mangeant la fondue, sous prétexte que cela la rendrait plus indigeste, mais on peut se rattraper après !

Voilà dans toute sa populaire simplicité la recette de la fondue, plat naïf et robuste qui ne convient pas, reconnaissons-le, aux estomacs délicats; certains spécialistes se targuent d'avoir des « tours de mains » pour la réussite de la fondue; habituellement ces tours de mains consistent à ajouter un peu de fécule pour épaissir le mélange et ensuite un peu de bicarbonate de soude pour le rendre légèrement mousseux; les véritables amateurs dédaignent cette chimie, mais restent intransigeants sur la qualité du fromage et sur celle du kirsch.

D[r] A. GOTTSCHALK.

XIV

Les Œufs Arsène Houssaye (1).

Cuisez à l'eau salée et acidulée d'un jus de citron de très gros artichauts. Lorsque la cuisson sera presque terminée, enlevez les feuilles et le foin et arrondissez régulièrement les fonds. Placez-les dans du beurre pour en achever la cuisson.

Vous avez, d'autre part, préparé une purée de champignons dont vous garnissez chaque fond d'artichaut.

Sur ces canapés, placez soigneusement des œufs que vous aurez pochés, recouvrez d'une béchamelle assez épaisse, assaisonnez, saupoudrez le tout de parmesan ou de gruyère râpé, passez au four pour gratiner et servez.

Arsène HOUSSAYE.

---

(1) Cette recette a été recueillie dans *l'Art du bien manger* par Edmond Richardin : il a dégusté ce mets chez Arsène Houssaye, gourmet raffiné, qui réservait d'exquises surprises aux amateurs de bonne chère.

XV

L'Omelette au sang de lièvre.

Prenez un foie de lièvre. Après avoir ôté le fiel, le placer sur une planche à hacher; le râper avec la lame d'un couteau de façon à faire une purée et à en sortir toutes les fibres. Hacher même quantité de lard gras, du persil, une pincée d'échalottes. Placez le tout dans une terrine où vous casserez dix œufs, faites le mélange avec une fourchette; mettez du sel, du poivre, un peu de noix de muscade râpée et du sang de lièvre.

Mettez un morceau de beurre dans une poêle, faites chauffer jusqu'à ce qu'il commence à être fumant. Versez votre mélange et faites cuire à l'ordinaire comme une crêpe.

L'omelette doit être plate et bien cuite; en faire plusieurs s'il le faut, mais ne pas les faire trop épaisses; mettre seulement une partie du mélange dans la poêle.

Paul MÉGNIN,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

XVI

Sauce lendemain de fête (1).

Préparez, comme point de départ, une sauce béarnaise réussie. Elle est le substratum de ma combinaison. La

---

(1) Nous donnons cette recette au chapitre des œufs, qui jouent un rôle important dans la béarnaise. Cette sauce merveilleuse, caresse dorée

formule en est trop connue pour que je la répète. Joignez-y une purée (à proportion) de tomates fraîches, et un coulis d'écrevisses renforcé. Chauffez au bain-marie. L'aspect doit en être velouté, crémeux, d'un rose aimable à l'œil. Avec cet accompagnement, le premier ou le dernier des végétariens mangera des entrecôtes et reniera ses convictions. J'ai dit.

Maurice MONTÉGUT.

XVII

Omelette aux coques.

Lavez bien un demi-litre de coques très fraîches. Faites-les s'ouvrir dans une casserole au feu. Retirez-les des coquilles et faites-les *légèrement* revenir au beurre. Battez-les en même temps que six œufs (retirez un peu des blancs) et finissez le plat comme d'ordinaire. On peut aussi ne pas faire revenir les coques. Dans ce cas, ne pas saler.

J. JOSEPH-RENAUD.

---

inventée au Pavillon Henri IV, à Saint-Germain, — d'où son nom — se fait avec des jaunes d'œufs, du beurre, et une réduction de vinaigre parfumé d'échalote et d'estragon finement hachés.

CHAPITRE III

LÉGUMES ET PATES

Ce chapitre s'ouvre par une très fine recette de *Macaroni Graziella*, composée par Mme Marcelle Adam. Elle n'est guère moins savoureuse que celle que perfectionna Rossini et qu'il tenait de Nicolo, inventeur d'une seringue d'ivoire, pour fourrer de moelle de bœuf ses macaronis, qui cuisaient ensuite avec du foie gras, des filets de gibier, des truffes. N'oublions point que Mme Marcelle Adam est la petite-fille de l'auteur du *Châlet* et que les musiciens furent toujours de grands gourmands, de Lulli, qui fut marmiton, à Boïeldieu et à Debussy. Nous connaissons au Val-André une charmante femme, Mme Baron, ex-cuisinière d'Ambroise Thomas, qui gouverne les fourneaux de l'*Hôtel du Châlet :* elle connaît des recettes excellentes, dont plusieurs viennent du temps où elle officiait chez le père de *Mignon* et auxquelles son inspiration personnelle ajoute maints pizzicatti.

Bref, en ce *Macaroni Graziella* se combinent l'ascendance de Mme Marcelle Adam et son talent précis et élégant.

Vos *Tomates farcies*, Lucien Aressy, reflètent, dans leur préparation savante, je ne sais quelle élégance hellénique

qui trahit l'auteur de *Chryséïs, danseuse étrusque*. Mais ce plat, qui utilise des reliefs de pot-au-feu, est en même temps pratique. Cette recette de gastronomie parcimonieuse a dû vous être soufflée par un des héros de votre *Dernière Bohême*.

Réalisatrice, Aurel s'attaque à un mets simple : la choucroute. Mais l'originalité foncière de son esprit — le plus inexorablement personnel que je sache, a décrété Francis de Miomandre — se manifeste dans cette façon révolutionnaire de concevoir la choucroute, avec des choux frais, n'ayant pas subi cette fermentation lactique qui les rend tout de même plus digestibles, croyons-nous humblement.

Du poisson aux noisettes frites, des aubergines au kirsch, ce doit être exquis, mais il fallait être un grand fantaisiste comme Marcel Arnac pour y penser.

Dans ces *Tomates farcies*, mais « au maigre », je retrouve toute l'aménité et toute la modestie de l'excellent Paul Bonhomme, qui était cordial et franc comme son nom même.

Ces décoratives *Tomates à la Couloume*, de Guy de Cassagnac, sont d'un prosateur qui sait arranger ses mots harmonieusement, comme un peintre pose ses tons. Tel était le romancier perspicace et sensible de *Quand la nuit fut venue*, moissonné en 1914.

L'admirable recette des *Champignons au fromage*, de Paul de Cassagnac, « entrée éminemment favorable à la dégustation », annonce un grand amateur de vins. Cette recette est la seule qui figure dans les *Vins de France*, ouvrage d'une érudition précise, qui représente des années d'études comparatives, de documentation consciencieuse, sur place.

Professeur de culture physique, Mlle Deflacelière est un apôtre du végétarisme. Mais elle rêve d'un végétarisme agréable, dénué de tout puritanisme. Ses recettes dégagent

une séduction féminine. Elle entend démontrer que des mets végétariens peuvent être savoureux et délicats. « Le repas, dit-elle, est un acte sacré. » Elle veut une table fleurie et une nappe candide. Vous êtes, Mlle Deflacelière, vos recettes ingénieuses l'attestent, la poétesse du végétarisme.

Et vous, Charles Derennes, le poète de la cuisine gasconne.

Et vous, Georges Dolley, en collaborant avec le judicieux cordon bleu qu'est votre femme, vous avez réalisé une recette « amusante », comme vous dites, qui sent son humoriste de loin, et, avec la recherche de l'effet, son homme de théâtre.

Dranem est toute rondeur. Il ne s'en fait pas et n'est gêné nulle part. Ça peut effaroucher les belles dames, mais il s'en balance et bouffe des pommes au lard et des fayots.

Dumas père était un maître cuisinier et un fin gourmet, mais son fils n'appréciait point autant la bonne chère. Il a laissé une recette assez compliquée, une salade de pommes de terre et de moules avec des truffes cuites au champagne. Il y entre aussi du Château-Yquem. Cette alliance de choses fines et d'ingrédients communs, c'est tout Dumas fils, qui mêle à tant d'idées généreuses des banalités adroitement présentées.

En ses deux recettes lyriquement formulées, revit Fulbert Dumonteil, chantre du Périgord, conteur plein de bonne humeur et de verve.

Votre profonde modestie, votre dédain des snobs, spirituelle Dussanne, éclatent dans votre goût, — que partagent beaucoup de bons esprits, — de la salade au lard.

J'ai connu naguère Alfred Edwards. Ce féodal de la presse ne brillait ni par l'urbanité ni par la tolérance. C'était bien l'homme des oignons à l'ail.

Nous donnons, dans ce chapitre, plusieurs recettes de peintres : Jacquemot, Payret-Dortail, Maurice Sauvayre. Nous en trouverons d'autres au cours de cet ouvrage.

Il existe de singulières correspondances entre la cuisine et la peinture. Avez-vous remarqué que beaucoup de termes culinaires sont passés dans le langage des critiques d'art? Ils parlent de la cuisine des tons, de ragoûts de couleurs, d'une pâte solide, ou molle, ou onctueuse, ou bien triturée, de tons crus, de tons chauds, voire rissolés, de jus savoureux... Il y a la peinture à l'huile et la peinture à l'eau, comme il y a de la cuisine provençale et le gigot à l'anglaise. Il apparaît fort injuste d'appeler un mauvais tableau une croûte, quand on songe que Claude Gelée — encore de la cuisine ! — dit le Lorrain, a inventé la pâte feuilletée...

La cuisine des peintres, — qui comptent parmi eux beaucoup d'exécutants : nous en avons nommé quelques-uns dans notre préface, — la cuisine des peintres est toujours très décorative. Ils y apportent un sens de la couleur et des recherches d'harmonie extrêmement curieux. Elle parle aux yeux autant qu'au goût et à l'odorat et l'on reconnaît toujours un peintre à travers sa cuisine.

Dites-moi si, dans ce *Chou-fleur Cour Batave* d'un aspect si engageant, vous ne retrouvez point C. Jacquemot avec ses natures-mortes bien ordonnées, si riches de couleur? Et Maurice Sauvayre, dans ses *Champignons d'Isigny*, avec ses toiles d'une facture solide et franche et qui fleurent bon les guérets? Et Payret-Dortail, avec son *Hors-d'œuvre impressionniste*, ne se révèle-t-il point le coloriste raffiné qu'il est?

Henry Kistemaekers est attiré par le Midi, où il va se reposer en travaillant. Il en aime la cuisine en ail majeur, empourprée de pommes d'amour et dorée de safran. Son éclat passionné plaît à ce romantique moderne. Lisez

bien cette recette précise : rien n'y est laissé au hasard. Elle est agencée comme une pièce bien faite, avec une fin d'acte en apothéose, où apparaissent Laure, Pétrarque et le pape Clément.

Jeanne Landre est du pays des vignes. Cette franche Bourguignonne est une des femmes qui se connaissent le mieux en vins. Ses talents de fine dégustatrice vont de pair avec son beau talent d'écrivain. Vous reconnaîtrez la maman d'*Echalote*, ce type de Montmartroise d'avant-guerre qui restera classique, dans cette accorte recette, si vivement enlevée.

L'élégance, la distinction spirituelle de Marcelle Lender, les voici cristallisées en deux recettes pour les très fines gueules, dignes de la table du Régent.

Victor Margueritte est un parfait cuisinier. Et quand il a surveillé la préparation d'un repas, à Sainte-Maxime, tout le monde se lèche les doigts. Les radis à l'anchois, mariage imprévu, montrent bien la volonté de l'auteur du *Bétail humain* de sortir des sentiers battus et de bousculer le pot-au-feu de Tante Marie.

Nous avons donné cette recette de *Macaroni* de Monselet parce qu'elle nous paraît tout à fait représentative de l'homme, qui ne fut peut-être pas un grand gastronome, qui eut le tort de préférer Grimod de la Reynière, plus goinfre que gourmet, au majestueux Brillat-Savarin, mais qui fut un gourmand d'infiniment d'esprit. Inventer que Janus s'est donné deux bouches pour manger davantage de macaroni est un trait qui peint bien ce Monselet replet et malicieux, pour qui la quantité comptait autant que la qualité.

Louis Perceau est Poitevin, — et il adore sa province, et il adore l'ail poitevin, qui n'est pas du tout le même que celui qu'on récolte au-dessus de la Loire. L'ail poitevin, comme l'ail de Provence, s'avère beaucoup

moins virulent, beaucoup plus policé. Louis Perceau a écrit un véritable poème à la gloire de cet ail incomparable, de cet ail si fin, si généreux, si pénétrant, si malicieux, de cet ail enfin qui explique, par ses vertus, les goûts littéraires de son apologiste, commentateur du *Cabinet secret de Parnasse*, des *Contes* de La Fontaine, guide, avec Fernand Fleuret et Guillaume Apollinaire, de l'*Enfer de la Bibliothèque nationale*, auteur de maintes publications espiègles et gaillardes, comme les *Œuvres satyriques du sieur de Sigogne*, avec Fleuret, allégrement parfumées aux essences spiritualisées de l'ail poitevin.

Paul Poiret n'est pas seulement le couturier aux idées novatrices, aux initiatives raffinées que l'on connaît, c'est un homme à qui rien de ce qui est artistique ne demeure étranger. Toutes les manières d'enrichir sa sensibilité, de capturer la beauté, d'exalter la vie, il les veut pratiquer.

Il est ou a été décorateur, acteur, éditeur, directeur de théâtre, créateur de tissus, de parfums, il a dessiné des meubles, — et beaucoup de ses idées en art appliqué n'ont pas été perdues pour tout le monde, — il nous a doté de la couleur en art vestimentaire, il peint de beaux paysages, il est enfin cuisinier.

Il adore la cuisine. Il en parle avec une éloquence chaleureuse. Il vient de publier 107 *Recettes et curiosités culinaires*, où l'on trouve à la fois des formules simples et des prescriptions de haute cuisine, présentées avec une élégante clarté.

Ses deux recettes de légumes, — l'une très simple, mais imprévue, l'autre, quoique simple encore, d'une texture opulente, — peignent l'homme, qui recherche en tout une indication originale, pittoresque, vivante.

Le yatchtman humoriste qui s'embusque sous la pseudonyme de Quatregé est un épicurien ami des loisirs harmonieux et des grands bourgognes. On n'en saurait

douter à la lecture de cette somptueuse recette de choucroute, où l'ironique observateur de *Pouique, célibataire* a traduit toute sa science d'une vie confortablement ordonnée.

Votre *Canapé de morilles,* ô Rosny, est un canapé de style, — et d'un style qui s'identifie à votre goût des belles métaphores, chaudes et épicées.

Rossini : le *Barbier de Séville,* le tournedos, *Guillaume Tell,* les œufs au foie gras et aux truffes... Ah ! l'importance des truffes dans la vie de Rossini !... Vous ne trouvez pas que sa musique, si fraîche, si moelleuse, si corsée, si montée de ton, offre la saveur même de ce diamant noir de la cuisine ?

Un jour, Laurent Tailhade disait à Léon Abric :

« Appliquez-vous bien à manger; c'est un plaisir qui ne trompe pas; mangez des choses simples, c'est le moyen de vous bien porter, — mais que ces choses simples soient parfaites. Et buvez du meilleur ! »

Cet humoriste étincelant ressuscite dans sa glorieuse recette, latine et grandiloquente, où chante cet ail qui colore « de ses vigueurs l'allégresse permanente, l'ironie et le lyrisme incomparable du Midi français », a-t-il écrit dans son *Petit bréviaire de la gourmandise.*

Charles Torquet, si finement narquois, je subodore votre âme charmante dans le fumet des *Champignons Zizi.*

Et vous, chère Marcelle Yrven, il y a dans votre *Ragoût d'asperges* une élégance, une douceur, une accortise où se mire votre amène alacrité.

XVIII

Macaroni Graziella.

50 grammes de veau maigre.
50 grammes de jambon maigre.
Hachez. Mélangez avec des champignons hachés aussi.

Faites revenir des oignons dans du beurre et ajouter la viande que vous ferez cuire *doucement*. Ensuite, mettez quelques champignons hachés. Assaisonnez avec sel, poivre, *quatre épices*, brin de thym. Lorsque la sauce est bien prise, versez un demi-flacon de bon jus de tomates et laissez mijoter à très petit feu.

Vous jetez le macaroni cuit à point dans la casserole où est la sauce. Vous ajoutez un gros morceau de beurre fin, du parmesan et du gruyère râpés. Vous remuez et servez dès que le beurre est fondu.

C'est délectable. Marcelle ADAM.

XIX

Tomates farcies.

Prendre douze tomates, de Marmande de préférence. Couper une petite rondelle sur le dessus et par cette ouverture retirer les graines et une partie de la pulpe.

Retourner les tomates sur un linge pour qu'elles s'égouttent. Préparer une farce avec du bœuf de desserte (200 grammes), y joindre les légumes. Ajouter un peu de chair à saucisse truffée (125 grammes), 60 grammes de

mie de pain trempée dans du bouillon, 50 grammes d'oignons, 1 gousse d'ail, 125 grammes de persil, la pulpe des tomates (sans graines), 125 grammes de champignons. Hacher le tout finement. Lier ensuite cette farce avec deux œufs battus. La mettre dans un poêlon en terre, la faire revenir dans trois cuillerées d'huile d'olive. Saler, poivrer et saupoudrer légèrement de muscade.

Garnir ensuite les tomates en ayant soin de mettre au fond de chacune un petit morceau de beurre. Séparer chaque couche de farce par un lit de fromage râpé. Saupoudrer la tomate de chapelure. Parez-la d'une belle rondelle de champignon. Faire cuire une demi-heure au four.

Lucien ARESSY.

XX

Choucroute fraîche.

Je conseille la choucroute fraîche au lieu de la choucroute en tonneau, qui fermente de malsaine façon. On sert le chou frais bouillant, assaisonné au beurre et au vinaigre, avec du jambon doré à la poêle, saucisses de Francfort, pommes de terre vapeur.

AUREL.

XXI et XXII

Aubergines Arnac et Noisettes frites.

Si je n'avais décidé de toujours répondre aux enquêtes de manière résolument fantaisiste, je vous indiquerais

les *Aubergines Arnac*, que l'on fait comme les aubergines gratinées, avec une béchamelle, et auxquelles on ajoute, sur la table, du kirsch et du sucre, ainsi que la précaution que j'ai, toutes les fois qu'on fait à la maison une friture de poisson, de faire ajouter, dans l'huile bouillante, quelques noisettes.

Marcel ARNAC.

XXIII

Tomates farcies au maigre.

Vous choisissez des tomates lourdes, bien rouges, saines et un peu plates. Vous les coupez en deux parties égales et vous pressez chaque moitié pour en exprimer le jus et en éliminer les graines. Puis, quand elles sont bien vidées, vous les placez dans un plat à gratin. D'autre part, vous préparez une farce en hachant, en quantité égale, la chair d'une tomate que vous aurez pelée, de la mie de pain, quelques branches de persil, et une pointe, un rien, un soupçon d'ail.

Quand la farce, salée et poivrée, est bien amalgamée, vous en remplissez, avec la lame d'un couteau, les alvéoles des tomates, vous saupoudrez le tout de fine chapelure, vous arrosez d'huile d'olive le fond du plat, vous en versez quelques gouttes sur la chapelure, et vous mettez le plat à découvert sur le fourneau.

Faites cuire à petit feu, jusqu'à ce que la peau des tomates ait pris la patine des vieux cuivres, qu'elle s'attache même un peu. Alors, seulement, vous mettez au four,

pour faire gratiner la farce. Un dernier coup de soleil, et vous servez.

C'est la tomate farcie au maigre, telle qu'on la sert sur les tables de Provence. Et sa saveur est, pour les amateurs, un régal qui leur met le palais en fête, en exhalant l'arome d'un bouquet où se mêleraient toutes les herbes de montagne capables de flatter l'appétit et la sensualité d'un gourmet.

Paul BONHOMME.

XXIV

Les Tomates à la Couloume.

Vous prenez des tomates bien mûres et bien rouges; Vous les creusez un peu en formant un cercle d'un centimètre de profondeur, environ, autour de la queue. Vous faites un hachis soit avec de la langouste, soit avec des crevettes préalablement cuites et refroidies. Vous hachez également des œufs durs et de la salade de laitue (les cœurs, c'est meilleur !) vous mêlez le tout et y incorporez une mayonnaise.

Avec cela, vous remplissez et masquez vos tomates et, pour le décor, vous posez sur le sommet de chacune une rondelle de cornichon de la grosseur d'un franc. Enfin, si vous garnissez le fond du plat avec des feuilles de marronnier, de vigne ou de platane, ce sera encore plus joli. Le rouge sur le vert fait très bien.

Guy de CASSAGNAC.

XXV

Champignons au fromage (1).

Les champignons au fromage constituent une entrée éminemment favorable à la dégustation.

Pour six personnes, prendre un kilogramme de champignons de Paris. Couper les têtes des champignons soit en deux, soit en quatre, suivant leur grosseur, et hacher les queues.

Placer les champignons ainsi coupés et hachés dans une cocotte, avec un bon morceau de beurre, de la noix muscade, une pincée de clous de girofle en poudre et deux pincées d'épices mélangées; poivrer abondamment de poivre frais moulu et laisser cuire une heure, jusqu'à ce que le jus soit complètement réduit.

Faire d'autre part une sauce béchamelle; on s'est procuré 125 grammes de gruyère et 125 grammes de parmesan. On incorpore la moitié du fromage râpé à la sauce béchamelle (moitié parmesan et moitié gruyère). Puis on garnit ainsi le plat : au fond, les champignons hachés, puis une couche de têtes de champignons, une couche de fromage râpé, une couche de béchamelle, une seconde couche de têtes de champignons, une couche de fromage râpé et une couche de béchamelle. Enfin, on saupoudre de fromage.

Laisser gratiner au four de cinq à dix minutes.

Paul DE CASSAGNAC.

---

(1) *Les Vins de France* (Hachette).

XXVI

Sandwich aux champignons (1).

Hacher grossièrement un quart de champignons de couche, après les avoir bien lavés et avoir séparé les jambes des têtes, sans les éplucher. Faire cuire dans du beurre, ajouter deux œufs bien battus. Procéder comme pour des œufs brouillés assez cuits.

Retirer du feu et laisser refroidir. Quand c'est tiède, ajouter 100 grammes de fromage râpé. Assaisonner selon le goût. Bien mélanger avec une fourchette et laisser complètement refroidir.

Couper des tranches minces de pain : sur l'une, étendre du beurre très frais; sur l'autre, une épaisse couche de cette pâte et former le sandwich. Le goût rappelle celui du poulet.

L. Deflacelière.

XXVII

Croquettes de noix.

Hacher des noix, y ajouter un poids égal de pain rassis trempé dans du lait et pressé; puis un œuf, un peu de sel, une pincée de noix muscade, du persil haché. Bien amalgamer le tout. Former des boulettes ou des croquettes

(1) Recettes végétariennes, extraites de *Hygiène et Menus de réforme alimentaire*, aux Editions de l'Eleveur, 5, rue de Stockholm.

longues, les rouler dans la farine, les faire dorer à la poêle. On les mange chaudes entourées de persil frit sur une purée quelconque.

L. DEFLACELIÈRE.

XXVIII

Cèpes à la Bordelaise.

Leur apprêt ne semble pas œuvre de sorcier. C'est pourtant à propos de leur confection que j'ai pu observer les pires hérésies, et, à vrai dire, vu commettre de véritables crimes...

N'en déplaise à mes frères provençaux, la méthode dite bordelaise me paraît plus savoureuse que la provençale, laquelle est plus corsée en ail, ce qui est un mérite, mais plus brutale et trop rapide.

Voici : vous choisissez des cèpes dits de chêne, ou têtes-de-nègre, ou des cèpes de châtaignier, qu'on appelle « beaux blonds » en certains villages, mais qui sont, à vrai dire, plutôt rouquins. Corneille est plus moral, Racine est plus naturel... Le cèpe de chêne est plus ferme, le cèpe de châtaignier est plus doux, plus onctueux et « prend mieux l'huile ».

J'aime Corneille et Racine également.

Racine « prend mieux l'huile ». Car il est bien entendu que l'huile est à la base de notre préparation; et, Gascons, Quercinois, Périgourdins, Limousins, rendons ici à nos compatriotes d'Occitanie provençale l'hommage qui leur est dû : c'est de leur huile qu'il nous faut, de la bonne oulivo bien fruitée, et non point ces damnées huiles (trop

souvent de noix ou d'arachides), qui sont le fléau culinaire du Limousin, du Périgord, du Quercy ou du Bordelais.

Ceci dit, vous hachez les queues saines et du jambon cru en volume égal; le jambon doit être maigre; les goûts de la graisse de porc et de la subtile liqueur d'olive s'harmoniseraient mal ici. Vous garnissez largement d'huile froide le fond d'une casserole de terre; il faut que le hachis, l'ail et le persil y baignent moelleusement. Après quoi, vous faites rendre rapidement leur eau aux cèpes, vous les laissez égoutter entre deux linges fins (ne les laver sous aucun prétexte) et vous les déposez entiers (les couper est un simple crime); une première couche à même le matelas de hachis, à plat; puis une autre couche d'huile sur celle-ci; et ainsi de suite. Vous fermez la casserole de terre, dont le couvercle doit être hermétique, et vous faites cuire à feu très doux. Ce n'est point là cuisine rapide, car, selon la quantité, selon que le plat est pour deux ou cinq personnes, par exemple, il faut bien deux ou trois heures de mijotage. Mais les amateurs m'en diront des nouvelles.

Charles DERENNES.

XXIX

Pommes de terre ardennaises.

Faites cuire au four des pommes de terre coupées par moitié et creusées en forme de barquettes. La chair que vous en avez retirée est mise dans une casserole, avec des dés de jambon, un peu de gruyère, de la crème fraîche.

Vous faites un mélange de ce tout, et vous mettez cet amalgame dans vos petits bateaux de pommes de terre.

Encore un peu de râpé. Dorer au four et servir.

Et voilà une entrée chaude et amusante.

Germaine et Georges DOLLEY.

XXX

Haricots rouges à l'étuvée.

Une bande de lard, un lit de haricots, une bande de lard, un lit de haricots, jusqu'à ce que le poêlon soit rempli. Du saindoux, des oignons, un verre de bourgogne.

L'important est que ça mijote pendant très très très longtemps.

D'ailleurs, on ne fait de bonne cuistance qu'avec beaucoup de temps. Mais, avec la vie qu'on mène, on n'a plus le loisir de manger, et c'est bien regrettable.

Et dire que les recettes que je vous indique me sont défendues par le toubib !...

Ah ! m...ince, alors ! DRANEM.

XXXI

Pommes aux lard Dranem.

Prenez de la pomme de terre saucisse. Faites revenir avec des lardons assez gras. Ensuite, un roux : farine,

un peu de bouillon, un oignon. Laisser mijoter pendant quatre à cinq heures, condition essentielle.

DRANEM.

XXXII

Salade Japonaise.

Vous faites cuire des pommes de terre dans du bouillon vous les coupez en tranches comme pour une salade ordinaire, et, pendant qu'elles sont encore tièdes, vous les assaisonnez de sel, poivre, très bonne huile d'olive à goût de fruit, vinaigre d'Orléans, un demi-verre de vin blanc Château-Yquem, si c'est possible. Beaucoup de fines herbes, hachées menu, menu. Faites cuire en même temps, au court-bouillon, de très grosses moules (un tiers de la quantité des pommes de terre) avec une branche de céleri. Faites-les bien égoutter et ajoutez aux pommes de terre déjà assaisonnées. Retournez le tout légèrement. Quand la salade est terminée, remuée, vous la couvrez de rondelles de truffes, — une vraie calotte de savant, — cuites au vin de Champagne. Tout cela deux heures avant le dîner, pour que cette salade soit froide quand on la servira. (*Francillon*, acte Ier, scène II.)

Alexandre DUMAS FILS.

XXXIII

Pommes frites.

Recette périgourdine (1).

Les pommes frites? Mais tout le monde connaît ça !

Restez calme et écoutez. Voici comment, en Périgord, quand on a des invités, on prépare les pommes frites.

Tandis que le tournebroche chante et que le feu pétille, une oie grasse, une dinde opulente ou une poularde dodue valse autour de la lance étincelante avec une lenteur indolente et rythmée.

C'est charmant.

Voici qui est mieux encore. Dans la lèchefrite en terre des Alpes, la cuisinière dispose d'excellentes pommes de terre coupées en gros morceaux.

Qu'arrive-t-il? L'oie, — s'il s'agit d'une oie, — peu à peu se gonfle, se dore et verse dans la lèchefrite des flots intermittents de graisse parfumée. Et les pommes de terre s'abreuvent avec volupté de cette pluie odorante et discrète.

Notre cordon bleu ne les quitte pas de l'œil, prend de beaux œufs durs qu'il coupe en quatre et qu'il mêle aux pommes de terre qui, déjà nageantes dans la graisse qui va déborder, semblent des fruits d'or. Bientôt, les œufs, eux aussi, sont de provocante et jolie couleur.

L'oie fatiguée, mais toujours belle, a fini de valser. Elle est cuite, on la débroche, et les pommes de terre, tirées toutes fumantes de la lèchefrite, sont doucement roulées avec les œufs durs dans une serviette blanche et

---

(1) *La France Gourmande*, par Fulbert Dumonteil.

fine comme un voile de mariée. Un bouquet de persil, artistement rissolé, fera comme un bonnet vert à ce plat délicieux.

Voilà comment nous préparons les pommes frites en Périgord. Si, au lieu d'une oie, il s'agit d'une dinde ou d'une poularde truffée à plaisir, nos pommes frites auront emprunté à la graisse odorante le divin arome des truffes.

Fulbert DUMONTEIL.

XXXIV

Pommes Segonzac. (1)

Voici une recette que je me flatte d'avoir imaginée et que je m'empresse de dédier à mon vieil ami Paul Segonzac.

Prenez, s'il vous plaît, de belles pommes de terre, grosses et rondes, en coupole mignonne, solidement assises sur leur base, aplaties d'un coup de couteau.

Vous creusez largement, profondément la pomme que l'on garnit soigneusement d'un hachis de foies de volaille, de chair à saucisse et de truffes odorantes de Sarlat. Vous coiffez ensuite la pomme de terre d'un croûton coquet qui, cuit, fera, au moment de servir, comme un bonnet d'or.

Il ne reste plus qu'à entourer les pommes d'une guirlande d'alouettes grassouillettes et dodues, et tendres comme le bourgeon des lilas. Puis, vous confiez ce régal aussi décoratif que succulent aux soins bienveillants d'un four artistement chauffé.

---

(1) *La France gourmande.*

Au four, il est permis de préférer l'emploi de la casserole, ce pivot classique autour duquel tournent le charme et le triomphe de la cuisine. J'avoue que c'est pour la casserole que j'incline.

Alors vous voudrez bien agrémenter votre ragoût d'un roux clair et léger, avec bouquet de thym et de persil, goussette d'ail. Aux pommes farcies flanquées d'alouettes tendres, il convient d'ajouter pointes d'asperges et petits cœurs d'artichaut, auxquels se joindront avec plaisir quelques crêtes de jeunes coqs ayant reçu le jour, de préférence, dans le Maine ou dans la Bresse.

Cette sauce à la casserole exige impérieusement des truffes entières, escortant de leur doux parfum les pommes de terre aux foies de volaille et les alouettes dodues.

Eve la blonde, mère du genre humain, se laissa séduire, dit-on, par une pomme, qui n'était peut-être qu'une pomme d'api. Il n'est pas d'Eve, blonde ou brune, capable de résister aux attraits vainqueurs des *Pommes Segonzac.*

Chaque plat magistral a son vin de prédilection. Les *Pommes Segonzac* aiment un vieux Bergerac, cru vénéré de la Terrasse.

Fulbert DUMONTEIL.

XXXV

Pissenlit au lard.

Prenez du jambon de Bayonne coupé du côté du lard, où il y ait plus de gras que de maigre. Partagez-le en petits dés. Faites fondre à la poêle.

Vous avez placé votre salade, avec le vinaigre, le sel, le poivre, dans un saladier chaud. Vous l'arrosez de lard fondu, vous brassez vivement. Assiettes très chaudes.

Blanche DUSSANE.

XXXVI

Oignons à l'ail.

Vous prenez quelques gousses d'ail du Midi, — du Midi, c'est essentiel, — et de beaux oignons d'Espagne. Vous faites blanchir le tout et vous creusez vos oignons.

Vous mettez dans un mortier l'ail, les déchets d'oignon, du sel, du poivre, — abondamment, — et un peu de bonne huile d'olive.

Vous écrasez au pilon jusqu'à obtention d'une belle pâte consistante dont vous farcissez vos oignons. Vous foncez un plat avec du beurre, vous mettez au four et vous servez chaud quand vos oignons sont dorés.

Toulouse-Lautrec, le grand peintre, qui adorait la cuisine épicée, faillit se trouver mal de volupté satisfaite le jour où il dégusta ce plat que j'improvisai en son honneur.

Alfred EDWARDS.

XXXVII

Chou-fleur Cour Batave.

Faire cuire avec soin un chou-fleur ordinaire.

Confectionner avec soin une mayonnaise très relevée :

persil, ciboulette, échalotte, cerfeuil, estragon hachés menu, ainsi qu'une pointe de moutarde blanche.

Éplucher trois quarts à une livre de crevettes, selon la grosseur du chou-fleur. Ce dernier cuit à point, mais sans excès, le sortir de son bouillon et le reconstituer tête en bas dans un grand bol.

Renverser le tout sur un plat assez large, enlever le bol, recouvrir entièrement de mayonnaise le dôme ainsi obtenu et le parsemer de crevettes. Disposer tout autour une couronne de feuilles de laitue, une autre de tomates, citrons, œufs durs, le tout coupé en rondelles.

Planter au sommet de l'édifice un cœur de laitue entouré de quelques petites feuilles pour faire panache. Presser un demi-citron sur le tout et servir frais.

Ce plat peut être accompagné d'une coupe de mayonnaise supplémentaire pour les amateurs.

C. JACQUEMOT.

XXXVIII

Artichauts à la Toulousaine.

Choisissez les plus petits exemplaires d'un lot d'artichauts du Midi, en vous rappelant que ceux d'Ollioules, et surtout ceux de Carqueiranne, passent pour être les meilleurs du monde.

Coupez-les en forme de pomme, faites sauter le cœur, ébarbez largement et assaisonnez cru, en prenant soin que le sel, le poivre et la pincée des quatre épices soient bien insérés dans les feuilles, avec un peu de thym et de laurier.

Foncez (car il y a un français de cuisine, comme il y a un latin d'office...), foncez une marmite en terre brune d'oignons hachés très menu, d'une gousse d'ail et de petits carrés de lard maigre, et faites revenir le tout dans une huile vierge, une huile ayant le bouquet de l'olive.

Puis, sur ce lit parfumé, couchez les artichauts bien serrés. Arrosez-les d'un mélange dont voici les proportions essentielles : deux tiers de bouillon gras, un tiers de vin blanc de Cassis, et ajoutez deux cuillerées de vinaigre à l'estragon.

Enfin, couvrez la marmite d'un plat creux rempli de vin rouge que vous renouvellerez au fur et à mesure de l'évaporation. Il n'y a plus qu'à laisser cuire sur feu doux pendant six heures, et, si vous avez suivi minutieusement ces instructions, dont aucun détail ne doit être négligé, vous aurez le droit d'annoncer sur votre menu les authentiques « artichauts à la toulousaine », ceux-là mêmes que Laure surveillait en attendant Pétrarque, et dont le pape Clément faisait, si l'on peut dire, ses choux gras.

Henry KISTEMAEKERS.

XXXIX

Cèpes Jeanne Landre.

Vous me demandez, mon cher Derys, la recette des cèpes qu'il m'arriva de confectionner en votre maison campagnarde.

Voilà : on prend le train à la gare de Lyon, on descend à Seine-Port, on traverse le fleuve dans un bac, on se

précipite dans la forêt (1) où l'on récolte, dans les chênes centenaires, le champignon grossi par la nuit humide. On en récolte même un plein filet. Après quoi, on gagne la maisonnette du charmant épicurien, pleine d'amis et des meilleurs. Le fourneau ronfle. De l'huile d'olive, une poêle, de l'ail et du persil hachés, de la chapelure. Les cèpes, soigneusement nettoyés, vont être saisis par l'huile chaude, saupoudrés durant leur cuisson des condiments hachés menu, arrosés d'huile fraîche. Douche écossaise, quoi. Autres saints Laurent tournés et retournés, ils se doivent de rester onctueux. Au moment de les servir, nouvelle rosée d'huile fraîche, chapelure.

Oui, mais pour réussir lesdits cèpes, il faut être à Seine-Port, dans la gentilhommière de Gaston Derys. Ailleurs, il manque la gaieté nécessaire à leur dégustation.

Jeanne LANDRE.

XL

Croquettes aux champignons.

Faire blanchir, dans un peu d'eau et de beurre, pour six personnes, une demi-livre de champignons bien blancs, faire six œufs brouillés, un demi-bol de sauce béchamelle très serrée, ajouter à la sauce un quart de bon gruyère râpé, mélanger bien le tout, bien relever et faire refroidir dans un plat pendant trois heures.

---

(1) Cela se passait avant la guerre. Aujourd'hui, les bois sont entourés de fils de fer et la gentille maison baptisée gentilhommière rasée par un monsieur qui voulait agrandir son parc.

Former les croquettes à la cuiller, rouler dans de l'œuf battu, avec sel, poivre et une cuillerée d'huile d'olive, ensuite dans la chapelure blanche; ce travail peut être fait une heure avant la cuisson. Faire frire à grande friture bien chaude, servir bien bouillant et sur une serviette.

Marcelle LENDER.

XLI

Riz à la Dreux.

Pour six personnes :

1° On commence par laver deux poches de riz Caroline; laisser égoutter, que le riz soit sec. Faire revenir ce riz avec un bon morceau de beurre en le tournant pendant dix minutes, ajouter cinq poches d'excellent bouillon ou jus de viande, poivre et sel, cuire à petit feu. Le riz est à point lorsqu'il se forme des petits trous à la surface; retirer sur le coin du feu et laisser sécher pendant une demi-heure;

2° On fait sauter un beau rognon de veau découpé en petits morceaux; lorsqu'il est bien revenu on ajoute une cuillerée de farine, ensuite un bon verre de jus, moitié d'un verre de vin blanc et madère, et surtout que le rognon soit bien relevé;

3° Faire huit œufs brouillés avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et un demi-verre de crème douce.

Mettez le riz dans un moule à savarin; retournez le moule sur le plat de service; mettre les œufs brouillés au milieu du moule et le rognon tout autour.

Démouler ensuite très doucement et servir bien chaud. C'est exquis.

Marcelle LENDER.

XLII

Le Radis à l'anchois.

Écrasez dans un mortier les anchois marinés, avec poivre, huile d'olive, vinaigre de vin et un rien d'ail. Sauce exquise dans laquelle vous tremperez le radis *avec ses feuilles fraîches*. Croquez, et vous m'en direz des nouvelles.

Victor MARGUERITTE.

XLIII

Le Macaroni.

Dans un bouillon léger, quand la pâte amollie
Prend à l'œil exercé l'aspect... indicatif,
Disposez savamment le lit alternatif
Où l'onctueux gruyère au parmesan s'allie.

Car il faut susciter l'arome impératif
Qui chasse le marasme et la mélancolie...
Que le macaroni, enfant blond d'Italie,
File en filandres d'or... file à l'infinitif !

Il n'est pas de nectar dont il ne participe.
Nos anciens dieux en ont inventé le principe,
Et Jupin, le premier, s'en est léché les doigts.

L'auguste Junon même en étageait les couches,
Et Janus ne s'était fendu de ses deux bouches
Qu'afin qu'il en mangeât à deux plats à la fois...

Charles MONSELET.
Sonnets gourmands.

XLIV

Hors-d'œuvre impressionniste.

Je vous recommande ce hors-d'œuvre autant pour son goût que pour sa couleur.

Découpez en rondelles des betteraves et des citrons. Arrangez-les dans un plat long par bandes violettes et jaunes, en les séparant par un hachis de persil et de fenouil sur lequel on pique des fleurs de capucine.

Épatant comme couleurs... Et le tout mélangé est délicieux...

PAYRET-DORTAIL.

A la gloire de l'ail poitevin.

Aimez-vous l'ail? Moi, je l'adore. Mais je veux protester contre l'annexion à la Provence de ce savoureux

légume — si l'ail peut être qualifié de légume. C'est qu'en effet on mange vraisemblablement plus d'ail dans mon Poitou que dans toute la région de Marseille. Et sans vouloir médire de l'aïoli, c'est dans le Marais poitevin qu'on a découvert les deux plus savoureuses façons d'accommoder l'ail : l'ail cuit sous la cendre et le chevreau à l'ail vert. Voici ces recettes fort simples. Essayez-les, goûtez-les et comparez.

XLV

Ail cuit sous la cendre.

Prenez de belles têtes d'ail, environ deux ou trois têtes par personne, — c'est-à-dire une trentaine de gousses, — suivant la grosseur. Mettez-les à cuire sous la cendre et la braise, jusqu'à ce que les gousses supérieures soient superficiellement carbonisées et les gousses intérieures bien ramollies. Servez très chaud, et mangez avec du pain et du beurre, — de ce beurre du Marais poitevin qui est l'un des meilleurs de France. Prenez pour chaque bouchée une gousse d'ail, appuyez sur la pulpe, et l'intérieur se répandra sur le pain comme une crème parfumée. Les gousses un peu brûlées ont un goût différent, mais également délicieux.

Vous conviendrez que l'ail ainsi préparé est un régal des dieux.

XLVI

Chevreau à l'ail vert.

Prenez, pour un râble de chevreau, un bon kilo d'ail vert, d'ail frais en branches. (Ce plat se prépare uniquement en mai, à l'époque des chevreaux de lait et de l'ail nouveau). Découpez l'ail en morceaux de deux ou trois centimètres de longueur. Faites un lit d'ail, et déposez le chevreau sur cette couche, dans un plat long. Mettez un peu d'eau au fond, avec un filet de bon vinaigre de vin. Garnissez le chevreau avec des morceaux de bon beurre et de graisse de porc. Salez, poivrez largement et ajoutez des épices. (Clous de girofle, paprika, cannelle, le tout en poudre.) Faites cuire au four et servez chaud.

Encore un plat qui mériterait de figurer au Livre d'Or de la Cuisine française !

XLVII

Le Chasselas à l'ail.

Voici, pour ne pas quitter l'ail, une autre recette, bordelaise celle-ci, que les Provençaux ignorent sans doute : ils ont bien tort !

Savez-vous comment, au moment des vendanges, on doit manger le chasselas blanc, cette liqueur de soleil en capsules ?

Prenez une croûte de pain de ménage, bien épaisse et bien ferme. Frottez-la copieusement d'ail, saupoudrez-la

de gros sel, et mangez-la avec votre chasselas. Si l'idée peut paraître étrange, je vous assure qu'on est agréablement surpris en constatant que l'ail et le chasselas se marient admirablement.

Louis PERCEAU.

XLVIII

Haricots secs ou mogettes à la poitevine.

C'est uniquement dans la région du Poitou et des Charentes que l'on sait faire cuire les haricots secs. Partout ailleurs, — la région du cassoulet mise à part, — on vous sert des balles de fusil, soigneusement égouttées et empâtées de farine. Voici comment se préparent les haricots dans le Marais poitevin. D'abord, il faut un feu de bois, dans la cheminée. Prenez un pot en terre, assez grand, et mettez vos haricots blancs à cuire, dans beaucoup d'eau. Après qu'ils ont bouilli une première fois, jetez l'eau, et remettez-en d'autre, bien chaude. (Ne jamais ajouter d'eau froide.) Salez, poivrez et laissez cuire à petit feu durant trois ou quatre heures. Ajoutez un bouquet de thym et de persil, et vers le milieu de la cuisson, sept ou huit belles gousses d'ail, entières.

Ayez soin d'avoir un second pot devant le feu, pour alimenter d'eau chaude les haricots, qui doivent toujours baigner largement et ne jamais rester à sec. Une demi-heure avant de servir, mettez dans le pot un bon quart de beurre, faites bouillir et servez. Les haricots doivent nager dans le bouillon. On les mange avec de la salade, — c'est important, — ou avec ces piments verts, forts,

que l'on conserve en Poitou comme les cornichons. Ajoutons que les haricots ainsi préparés ne sont nullement indigestes.

On doit surtout veiller à éviter une cuisson trop rapide, remuer lentement de temps à autre pour qu'ils ne brûlent pas, et ne pas oublier le poivre sur la table, pour que chaque convive puisse assaisonner à son gré.

Il n'est pas mauvais de mettre les haricots secs à tremper la veille, surtout quand on n'est pas très sûr qu'ils soient de la dernière récolte.

Louis PERCEAU.

XLIX

Chou à la confiture.

Prenez une feuille de chou bien blanche et bien frisée. Etalez-y de bonnes confitures de groseille. Mangez.

Paul POIRET,
Président honoraire du Club des Purs-Cent.

L

Cèpes au vin.

Prendre des cèpes bien fermes, les faire frire à l'huile d'olive avec un peu de sel. Faites-les dorer, puis mettez-les de côté.

Prenez ensuite les queues et hachez-les avec un bon morceau de gras et de maigre de jambon. Faites revenir ce hachis en y ajoutant un peu d'échalotes, un peu d'oignons, du poivre et du sel, trois quarts de vin blanc auquel vous aurez laissé auparavant jeter un bouillon, un quart d'eau ou de bouillon. Laissez cuire le tout à bon feu pendant une heure, puis y ajouter les cèpes et les laisser mijoter pendant une demi-heure.

Paul Poiret,
Président honoraire du Club des Purs-Cent

LI

La Choucroute de Quatregé.

Faire revenir la choucroute avec un gros morceau de graisse d'oie.

Mettre ensuite un morceau de lard et arroser d'une demi-bouteille d'un vin blanc sec. Vin blanc d'Alsace de préférence, ou à défaut un bon Pouilly.

Cuisson : trois heures au maximum. La choucroute ne doit pas être trop cuite, elle doit rester blanche et très légèrement croquante.

Faire cuire avec la choucroute une épaule de porc fumée pendant deux heures.

Faire cuire un faisan dans la choucroute une demi-heure avant de servir et y joindre, vingt minutes avant de servir, cervelas, saucisses de Francfort et de Strasbourg.

A l'instant de servir, faire brûler à part dans une petite casserole un verre à bordeaux de quetsch, afin de le réduire de moitié, et le verser sur la choucroute au dernier moment.

Présenter la choucroute très chaude, garnie du faisan et de l'épaule entourée des saucisses et cervelas.

Autour du plat, mettre des pommes de terre cuites à la vapeur.

Dégustez cette choucroute ainsi préparée et très chaude, en buvant un bon vin d'Alsace et vous m'en direz des nouvelles, comme on dit chez nous.

QUATREGÉ.

N. B. — Il doit y avoir dans la choucroute des grains de poivre et de baies de genévrier.

LII

Canapé de morilles à la Champ-Renaud.

Lavez et épluchez des morilles, de préférence des morilles du Jura. Faites-les cuire dans du bouillon, à feu doux, pendant deux heures. Sel, poivre.

La cuisson terminée, faites une béchamel bien liée, avec le bouillon. Ajoutez-y les morilles et une forte cuillerée de crème très épaisse.

Dorez des canapés de pain de mie dans du beurre fin. Recouvrez-les avec les morilles et servez très chaud, avec chablis ou sauternes.

J.-H. ROSNY AINÉ.

LIII

Salade de truffes.

Mettez dans un saladier de l'huile d'Aix, de la moutarde fine, du vinaigre, un peu de jus de citron, du poivre

et du sel. Ces ingrédients ayant été battus jusqu'à parfaite combinaison, vous y mêlez les truffes, coupées préalablement en fins émincés.

ROSSINI.

LIV

Champignons d'Isigny.

1° Dans un plat allant au four, étaler du beurre préalablement salé et poivré;

2° Disposer sur ce beurre, en les serrant pour en faire un tapis, des champignons coupés en rondelles qui ont été blanchis. Un quart d'heure de cuisson environ et ne pas oublier de verser un peu de vinaigre dans l'eau de cuisson, de poivrer et de saler, ce plat devant être assez relevé;

3° Etaler sur les champignons une bonne couche de fromage râpé;

4° Sur le fromage, verser une bonne couche de crème d'Isigny. Parsemez la crème de noisettes de beurre et faites dorer au four.

Maurice SAUVAYRE.

LV

Salade toulousaine.

L'ail y reluit de tout son éclat.

Emincez des fonds d'artichauts très jeunes et pareille

quantité de truffes noires, de ces truffes dont la cassure a le noir gras et profond de l'anthracite. Disposez en turban au fond du plat. Recouvrez ensuite vos artichauts et vos truffes d'ail haché très menu. Arrosez d'une vinaigrette courte et grasse. Attendez une heure. Mangez ensuite avec dévotion et ne sortez que le moins possible ce jour-là.

Laurent TAILHADE.

LVI

Champignons Zizi.

Ayez de beaux champignons de couche. Détachez-en les pieds que vous hacherez et mêlerez à une petite farce faite d'escalope de veau avec persil et cive. De cette farce, vous garnissez les chapeaux.

Dans une sauteuse, faites dorer des canapés de mie de pain. Mettez-les de côté. Prenez autant de tranches fines de bacon que de canapés et de têtes de champignons ; faites-les dorer légèrement et les posez sur chaque canapé.

Mettez les têtes de champignons à cuire à feu doux pendant un petit quart d'heure, dans votre sauteuse couverte. Disposez-les sur les canapés, par-dessus le bacon, et dressez sur un plat.

Cependant, vous avez fait une sauce madère, liée avec du foie gras et que vous servirez à part, en y ajoutant le jus de la cuisson de vos champignons. Servez chaud.

Attention au sel, à cause du bacon !

Charles TORQUET.

LVII

Ragoût d'asperges.

Couper la partie tendre des asperges en morceaux de trois centimètres environ. Faire cuire dans de l'eau et du sel.

Egoutter.

Hacher finement quelques feuilles de laitue, un peu de persil et deux ou trois jeunes oignons.

Mettre dans la casserole avec du beurre, du sel, du poivre, un peu d'eau de la cuisson des asperges et une pincée de farine.

Quand tout cela est cuit, y faire revenir les morceaux d'asperges et servir.

Ajouter un peu de muscade si on l'aime.

Marcelle YRVEN.

CHAPITRE IV

LE BŒUF

Les deux tiers des recettes que nous avons recueillies pour la viande de bœuf sont des daubes, des daubes longuement et benoîtement mijotées, ce qui semblerait indiquer que les écrivains et les artistes d'aujourd'hui, quoi qu'on prétende, méprisent les improvisations et se plaisent aux patientes méditations, aux travaux appliqués et consciencieux.

Un examen critique de chaque recette ne nous affermira point dans cette opinion, heureusement, car c'en serait fait de la fantaisie et de la poésie.

D'Henry Bauër, — nous avons signalé dans notre préface quel gourmet il était, — M. Gérard Bauër tient une recette loyale et saine comme la critique même de son père. Il réussit lui-même assez bien cette *Langue de bœuf au vin blanc et aux girofles*. Il nous conte avec esprit qu'il pratique une prudente gourmandise. L'auteur du *Recensement de l'amour à Paris* est un épicurien qui sait qu'un gourmet peut être sobre. Je dirai même : *doit* être sobre. Voltaire écrivait à Mme du Deffand : « Quand les gourmands sont devenus sobres, ils vivent cent ans. »

Nous avons expliqué, au chapitre précédent, les préférences de Dranem. Son savoureux *Miroton* corrobore

notre assertion. Ajoutons que le miroton n'est pas ce qu'un vain peuple pense, qu'il est divin quand il est bien préparé et que Théodore de Banville l'adorait. Il tremblait à l'idée que la recette aurait pu en être perdue, si elle n'était heureusement connue « de trois ou quatre concierges très vieilles du quartier Saint-Sulpice, ayant autrefois servi chez des archevêques ».

M. Filippi, directeur du *Pays de France*, nous présente une recette où l'on sacrifie deux livres de bœuf pour avoir une belle sauce, nappant de savoureuses perles de maïs. Ame généreuse de la Corse, esprit aventureux et prodigue de l'aviateur, je vous retrouve bien là !

Edmond Haraucourt, qui nous conte qu'il rechercha des « harmonies de saveurs », a inventé une pindarique façon d'accommoder la grillade, où la truffe exhale de voluptueux dithyrambes.

Truffes dionysiaques, attisées de maints condiments lyriques, je vous subodore dans le prestigieux *Bœuf farci* de Léon Hennique : recette de styliste.

Cet *Estouffat Lamandé :* cordial, judicieux, enthousiaste, c'est tout l'homme, c'est aussi tout l'écrivain des *Lions en croix*, de *Ton pays sera le mien*.

Mon cher Alin Laubreaux, je savais que vous étiez un gourmand de haut style, un inventeur de recettes généreuses, et aussi un exécutant au tour de main précis. Je vous reconnais en cette belle daube robuste et nuancée. Mais vous ne m'aviez pas dit que vous poussiez l'érudition culinaire jusqu'à l'étude de l'anthropophagie. Et vous êtes le seul critique gastronomique qui ayez eu ce souci, en écrivant votre admirable *Yan-le-Métis*, où frémit une poésie si simple et si amère.

Le *Bifteck aux échalotes* de Louis Perceau rentre dans cette aillolâtrie, analysée au chapitre précédent, si parfaitement adhérente à sa malice poitevine.

Il y a chez Marcel Prévost un romancier féminin et féministe comblé d'admiratrices. Il y a aussi un ingénieur, un rationaliste, un moraliste, un propriétaire terrien très attaché à son Agenais. L'*Estouffat* est du second.

Paul Reboux est l'homme des *Plats nouveaux*. Il a trouvé que le bœuf mode n'était plus à la mode. Il l'a adonisé de foie gras. Et ce n'est point du tout pour ameuter les cuisiniers, mais bien pour répondre à ce goût de l'ingéniosité, du contraste, du redressement, de l'indépendance, qui est en son cœur comme dans son œuvre. Parodiste irrévérencieux, penseur téméraire des *Drapeaux*, romancier toujours divers, il devait fatalement aboutir à une tentative de réforme culinaire.

Fondatrice du dîner des *Belles Perdrix*, association gastronomique féminine, Gabrielle Réval est une des rares femmes de lettres qui écrivent sur la cuisine, pour le plaisir de révéler au public quelques-unes des bonnes recettes qu'elle recueille. En voici deux. L'une fut composée par son mari, Fernand Fleuret : le dosage subtil des épices s'apparente au jeu rare des rimes et des épithètes où excelle le poète inventif, goguenard et raffiné du *Carquois*. L'autre codifie une des gourmandises préférées de M. Édouard Herriot et appartient à cette cuisine régionaliste que glorifie l'auteur des *Sévriennes*, qui n'oubliera jamais qu'elle a vu le jour en province, et quelle province, la Lorraine, le « premier pays de cuisine du monde », Edmond de Goncourt *dixit*.

C'est grâce à Jean Bouchor que j'ai su que Georges Rochegrosse était un fin cuisinier. Le peintre de la *Joie rouge* a épousé une belle-fille de Théodore de Banville, qui tenait de précieuses recettes de ce poète gourmand comme un chat.

Auguste Dorchain a parlé en poète des plats délicieux qu'on mijotait chez Théodore de Banville, des pâtisseries

exquises, aromatisées de fenouil et de cumin, que rimait Mme Théodore de Banville, et d'une certaine salade de scarole, décorée d'une double couronne de violettes et de capucines.

Remercions Jean Bouchor de cette précieuse révélation, non sans louer l'auteur de *L'Ironie sentimentale* d'être un des meilleurs gourmets de ce temps. La recette de Georges Rochegrosse, avec la pâte si grasse de cette macaronade et cette viande empourprée de tomate, est véhémente comme sa peinture.

La daube de Rochegrosse se mange brûlante. Celle de J.-Jacque Rousseau, qui est une daube d'humoriste, se mange froide, dans une belle gelée. Celle-là au vin rouge, celle-ci au vin blanc. Cette daube déliée et claire sent son pince-sans-rire.

Francisque Sarcey : le pot-au-feu. Évidemment. Le bouilli avec la vinaigrette : le bon sens avec l'ironie.

LVIII

Langue de bœuf au vin blanc et aux girofles.

Vous avouerai-je tristement que mes ancêtres ont mangé pour moi et que l'un des rares héritages qu'ils m'aient laissés, ma gourmandise, je n'en puis user qu'avec prudence. Ainsi donc j'ai fini par préférer ce qui m'était le plus convenable : une côtelette d'agneau, des pommes bouillies, du beurre frais : voilà mes délices. Mais qu'il est malaisé de trouver de bonnes côtelettes, des pommes savoureuses, du beurre vraiment frais ! Y parvenir est le

comble de la réussite. (Agneau de la Gironde... Pommes du Finistère... Beurre de Trévières, Calvados...)

Mon père, qui aimait la cuisine, m'a appris à composer ce plat : langue de bœuf au vin blanc et aux girofles. Il n'est pas d'une grande rareté, mais il faut une certaine application pour le réussir. Voici :

Prendre une grosse langue de bœuf et la faire blanchir dans une eau chaude avec un bouquet garni. Quand la peau se soulève, retirer la langue de l'eau et la peler. Faire fondre dans une casserole de cuivre du lard, beurre, et faire revenir la langue *quand elle est encore chaude.* Quand elle est « revenue », lier avec de la farine et verser un verre et demi de vin blanc sec (ni sauternes, ni bordeaux doux) et de l'eau jusqu'à ce que la langue soit à peu près couverte de liquide. Ajouter un gros oignon, un bouquet garni, quelques girofles. Cuire huit heures à petit feu, jusqu'à ce que le jus ait bien réduit. Laisser refroidir en gelée et servir tel quel.

C'est un plat excellent. La langue : la pire et la meilleure des choses, disait Ésope.

Gérard BAUER.

LIX

Miroton Dranem.

Je fais le bœuf miroton avec du plat de côtes haché menu, menu. Je fais cuire une *ognonée* très riche en oignons, et quand mes oignons sont revenus, j'y mets mon bœuf haché avec un peu de bouillon. Pas de roux. Je laisse mijoter sur du charbon de bois jusqu'à ce que le bœuf et

les oignons ne forment plus qu'une crème, c'est-à-dire qu'on ne doit plus retrouver trace du bœuf, intimement mêlé à l'oignon. Ensuite, je verse le tout dans un plat en terre et je fais gratiner au four.

Après...

Après, je croûte et je m'en lèche les badigoinces.

DRANEM.

LX

Les Petimortes.

(D'après une recette corse).

Prendre un kilo de viande de bœuf, mettre dans une casserole avec de la graisse, faire partir à feu vif. Ajouter 2 douzaines de petits oignons, 6 carottes, 2 tomates pelées et dont on aura enlevé les graines, 1 feuille de laurier, clous de girofle (giroflé, girofla...), poivre, sel, un verre de vin blanc. Lorsque cela commence à réduire, ajouter l'eau nécessaire pour que le tout soit entièrement recouvert. Laisser cuire à petit feu environ deux heures.

D'autre part, verser dans de l'eau bouillante une demi-livre de farine de maïs corse, saler et laisser épaissir. Cette farine cuite, en faire des boulettes, que l'on place dans un plat creux, mettre une bonne couche de fromage de gruyère râpé, une couche de sauce de bœuf, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des boulettes. On sert... Surtout, servez chaud !...

J. FILIPPI.

P. S. — Quant à la viande qui a servi à donner le jus qui baigne les boulettes, on la mange à la cuisine !

LXI

Grillade aux truffes.

J'ai été gourmand et je le suis encore; j'ai été cuisinier et je ne le suis plus. Aux temps du célibat, les amis qu'une confiance déterminée pouvait amener à ma table étaient sûrs d'y goûter un plat de mon invention. J'étais curieux de rechercher des harmonies de saveur, des alliances imprévues; quelques-unes furent charmantes, d'autres se trouvaient atroces; la carrière des inventeurs a de ces hasards qui alternent.

Une recette? En voici une, simple grillade.

Prenez un bifteck, bien large, épais de deux doigts au moins, maigre et tendre (pas l'entrecôte ni le filet); sur une seule des faces vous étalez à la chaleur du doigt une mince couche de beurre bien frais que vous poivrez et ne salez pas; vous la posez sur le gril, et le gril sur un brasier de sarments de vigne (combustible indispensable que ne saurait remplacer aucun charbon de bois). Vous faites saisir à feu vif. Dès que la croûte se forme à la face inférieure de la tranche, vous disposez, sur la face supérieure qui n'a pas été beurrée, des quartiers de truffe, et, au-dessus, des noisettes de beurre. Ne salez pas, ne poivrez pas; ralentissez le feu : le beurre fond, se charge de l'essence des truffes chauffées et pénètre dans la chair. A un point de cuisson que vous indiquera votre tact culinaire, vous retirez les truffes; vous retournez votre bifteck en ayant soin de réactiver le brasier de sarments. Vous replacez les truffes sur la tranche ainsi retournée, et vous laissez s'achever la cuisson. Servez, salez. Vous pouvez garnir votre plat avec les quartiers de truffes, mais il vous sera inutile de les manger : leur âme est dans

la viande, avec celle des sarments. Et c'est fameux, ou digne de l'être.

Edmond HARAUCOURT.

LXII

Bœuf farci.

Coupez un kilo et demi de filet de bœuf en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Sur chaque tranche, frottée avec un peu de piment d'un côté et, de l'autre, bardée de truffes coupées minces, mettez une tranche de lard maigre, pareille, comme largeur, à vos tranches de bœuf; puis, sur les deux tranches superposées, un lit de la préparation suivante : deux gousses d'ail, deux échalotes, trois oignons moyens, une poignée de persil, une de ciboules, deux feuilles de laurier, — où va se nicher la gloire? — une petite pincée de cannelle, une de gingembre, un rien de muscade râpée, un clou de girofle concassé, poivre, sel, le tout haché fin.

Sur ce lit de condiments, vous accumulez une nouvelle tranche de bœuf, frottée et bardée comme la première, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement de vos matériaux. Le bloc terminé par une tranche de bœuf, ficeler solidement.

Étalez alors, au fond d'une casserole en terre, une noix de beurre, une couche de lard haché, placez-y votre viande, un pied de veau, quelques os frais, puis jetez sur le tas, sans avoir fait revenir, une sauce ainsi composée : du bon beurre, gros comme une mandarine, et une cuillerée de farine que vous transformerez en roux blond, que vous éclaircirez de trois verres d'eau. Ajoutez un

verre et demi d'excellent vin blanc, une cuillerée de vieille eau-de-vie, des épices, un demi-morceau de sucre, du thym, une feuille de laurier, une de céleri, une branche de cerfeuil, une grosse tomate coupée en morceaux, deux branches de persil, deux carottes entières, un navet entier, un oignon haché, une demi-cuillerée de cari.

Cette sauce, avant d'être mise en contact avec la viande, doit cuire deux heures à feu doux. Bien observer les proportions et aucun goût ne primera les autres.

Une fois la sauce répandue sur la viande, il est nécessaire que le tout cuise ensemble à peu près quatre heures, également à feu doux, dans une casserole fermée par un couvercle hermétique.

La chose cuite à point, vous coupez vos deux carottes et votre navet en rondelles, vous en garnissez le fond d'un récipient de faïence haut et pas trop large, vous y posez la viande déficelée, vous recouvrez de la sauce passée au tamis, et, vingt-quatre heures après, quand on aura démoulé, on servira et on mangera froid.

Léon HENNIQUE.

LXIII

L'estouffat Lamandé.

Pour six personnes, ayez :

Un carré de bœuf, massif et tendre, de 2 kilogrammes;

600 grammes de fraîches carottes;

250 grammes de champignons épluchés et d'olives sans noyaux;

2 pieds de porc;

Une légère farce avec ail et truffes;

Un litre de vrai vin de Cahors;

Sel, poivre; un piment bien mûr et tout cardinalisant; un bouquet garni.

Prenez une marmite en terre, qui ne servira qu'à cet usage et dont le couvercle à rebord peut recevoir de la braise.

Placez, au fond de la marmite, le carré de bœuf, ayant la farce sur sa partie supérieure, les carottes, les champignons, le piment et le bouquet garni. Versez le vin. Salez et poivrez.

Fermez hermétiquement votre marmite au moyen de terre anglaise.

Feu doux dessus et dessous.

Faites cuire pendant douze heures; c'est un minimum.

Servir dans la marmite et partager le carré de bœuf, à la paysanne, avec le dos de la cuiller.

Faire son acte de contrition dès la première bouchée, car après une telle gourmandise on serait sûr d'aller tout droit en enfer, si la mort survenait.

André LAMANDÉ,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

LXIV

Bœuf en daube.

— Venez dîner à la maison, me dit cet excellent ami, et sans façons : un simple bœuf en daube.

Voilà une annonce qui ne dit rien qui vaille à celui qui sait un peu les choses. Un *simple* bœuf en daube... Hérésie !... Un véritable bœuf en daube ne peut pas être

simple et, si vous l'ignorez, vous allez savoir pourquoi. Car les préliminaires ne m'avaient point trompé et ce qu'on nous servit ce soir-là, c'était un vulgaire « bœuf à la mode ». Dans leur candeur, les braves gens demeuraient convaincus, pour avoir timidement ajouté un peu de vin à leur courte sauce, qu'ils avaient réussi la « daube », si souvent et hardiment inscrite sur les menus et si rarement servie sur les assiettes.

Par politesse et pour ne point contrister mes hôtes, je tus ma déception. Mais l'heure est venue de faire connaître la vérité. Et voici la « daube », la « daube » provençale, la seule, telle que me l'enseigna ma mère, une étonnante cuisinière comme il en naît spontanément sur les généreuses terres du Midi.

Un bon morceau de bœuf. Vous le piquez de lardons fins et d'ail pour qu'il vous apparaisse, au rebours de la chanson, roux marqué de blanc. Puis installez-le commodément dans une terrine où il passera la nuit dans un entourage embaumé de thym, laurier, de ciboules et d'un citron coupé en lames légères.

Le lendemain, vous le retirez de sa terrine, le frottez de sel et d'un peu d'ail, et vous le faites dorer dans une casserole posée sur un feu très vif. Quelques minutes à peine, puis vous le retirez, le coupez en morceaux et le replacez dans une marmite où l'attend un cortège fraternel d'oignons et de carottes.

Un quart d'heure de cuisson à petit feu dans le beurre et, tout à coup, tandis que votre préparation exhale l'odeur épanouie d'une lente cuisson, vous ouvrez sur elle les écluses d'un généreux vin rouge. Ne l'économisez pas. Laissez-le couler jusqu'à recouvrir entièrement votre bœuf. Alors, coupez d'un demi-verre d'eau et après avoir laissé cuire à feu plus vif pendant quelques minutes, ramenez la flamme à la modération première, couvrez

votre marmite et faites cuire pendant trois ou quatre heures. Vous pourrez servir ensuite, mais veillez jalousement à ce que votre sauce ne se consume pas, car c'est tout le plaisir de la daube, ce vin parfumé qu'on boit à larges cuillers.

Alin LAUBREAUX.

LXV

Bifteck aux échalotes.

(Cuisine poitevine)

Prenez des échalotes, deux bonnes poignées, une livre environ pour plusieurs personnes. Épluchez-les et mettez-les à cuire à l'étouffée dans une casserole couverte, avec un peu d'eau au fond. Quand elles sont bien cuites, mais sans être réduites et encore fermes, étendez-les sur un plat long, et allongez sur ce lit le bifteck ou l'entrecôte cuits à la poêle, avec beaucoup de beurre, dont vous arrosez les échalotes.

Louis PERCEAU.

LXVI

L'Estouffat de Noël.

Pour cuire un bon estouffat de Noël, on prend une daubière en terre, avec couvercle.

Une livre et demie de couennes de porc, bien fraîches.

Un bouquet garni.

Sept à huit têtes d'échalotes; deux beaux oignons coupés en deux ou en quatre; une ou deux carottes.

Trois kilogrammes de bœuf (gîte à la noix) bien ficelé, mais sans être piqué.

Deux verres à bordeaux d'armagnac de la Ténarèze et d'excellent vin rouge.

Muni de tout cela, commencez par mettre dans la daubière :

1° Les couennes, de manière que le bœuf repose dessus;

2° Le bœuf;

3° Autour du bœuf, les légumes.

Bien assaisonner le tout. Verser les deux verres d'armagnac. Verser le vin rouge tiède jusqu'à ce que le bœuf soit recouvert.

Avec une feuille de papier blanc d'office, faire un couvercle pour la daubière, en ficelant le tout, de sorte que la vapeur ne puisse s'échapper. Couvrir le tout avec le couvercle en terre.

Cela fait, mettre la daubière à feu modéré pour commencer la cuisson; au bout d'une heure à une heure et demie, l'écarter du feu, la laisser cuire très doucement pendant vingt-quatre heures. Ne jamais enlever le papier; se contenter de secouer doucement la daubière de temps en temps.

(Dans les métairies, la cuisson se fait dans l'âtre; la daubière mijote dans un lit de cendres chaudes.)

Une heure avant de servir, enlever le couvercle en papier, bien dégraisser la sauce. Servir le bœuf avec les couennes découpées tout autour.

Tel est l'invariable menu du réveillon, au pays de *Noste Henric*.

Marcel Prévost.

LXVII

Bœuf en daube au foie gras.

En y réfléchissant bien, je crois que le plat le plus noble et le plus délicat, le plus substantiel et le plus raffiné, c'est un *bœuf à la mode en daube*. Oui, un bœuf cuit et recuit, servi froid sous la gelée aromatique où les sucs de la viande et les carottes fondues se mêlent harmonieusement. Mais avant d'être nappé de cette gelée, il me plaît que le bœuf soit coupé en tranches minces alternant avec des tranches de foie gras frais.

Paul REBOUX.

LXVIII

Daube à la Fleuret.

(Recette transcrite par Mme Gabrielle Réval et composée par son mari, Fernand Fleuret).

Cette daube est tout un poème... Il faut, pour la réussir, un goût, un tour de main, une inspiration...

Voici à peu près comment mon mari s'y prend... D'abord, il se fait apporter toutes les herbes de la Saint-Jean... Il entre dans cette daube thym, romarin, menthe, citron, genièvre, raisins, coriandre, ras-el-hanout, paprika, persil, ail (une pointe), beaucoup d'oignons, de carottes et de tomates. La pièce cuit dans un coulis d'oignons, de tomates, de champignons. Elle est arrosée de bon bourgogne et flambée d'eau-de-vie. Elle cuit avec ses carottes et ses lardons très longtemps avant d'être dégraissée et

reconnue de bon sel et de bon goût. On la sert sur un grand plat d'étain et son parfum est si exquis qu'on la déguste avant de l'avoir touchée.

Gabrielle RÉVAL.

LXIX

Langue de bœuf à la Ferry.

(Cuisine lyonnaise).

La langue à la Ferry est un mets digne des dieux et fort simple à préparer si l'on a soin de surveiller la cuisson et de ne rien omettre de ce que je vais dire.

Prenez une belle langue de bœuf et parez-la avant de la mettre à cuire dans le bouillon d'un excellent pot-au-feu que vous avez préparé et fait réduire la veille.

A ce consommé très fort de goût vous ajoutez une demi-bouteille de vin blanc, des couennes de cochon et un demi-pied de veau. Vous ajoutez thym, laurier, persil, ail, oignon, et, mettant la langue dans le pot, vous laissez cuire le tout ensemble pendant six heures pour le moins. L'ayant sortie, vous dépouillez cette langue de ses peaux et la mettez à refroidir entourée du restant de bouillon que vous avez passé au tamis. Vous la servez le lendemain, froide, ferme, odorante, et le bouillon, devenu gelée, fait une couronne à cette langue qui dépasse en excellence toutes celles qu'Esope a vantées.

On m'assure que cette langue de bœuf, présentée au président Herriot, qui aime la cuisine simple, est accompagnée d'un châteauneuf-du-pape de derrière les fagots.

Gabrielle RÉVAL.

LXX

Daube de bœuf provençale et la macaronade pour l'accompagner.

Prenez, pour la daube : un kilo de gîte à la noix, un pied de veau coupé en deux dans le sens de sa longueur et bien lavé à l'eau fraîche, un quart de lard de poitrine plutôt gras que maigre, 50 grammes de saindoux bien blanc, 50 grammes d'huile d'olive, 6 ou 7 oignons moyens dont l'un sera piqué d'un clou de girofle, 2 belles carottes, 2 tomates ou, à défaut, 2 cuillerées de purée de tomates conservées, 4 ou 5 gousses d'ail, 2 branches de persil, 2 feuilles de laurier, une forte branche de thym, 5 ou 6 grains de poivre frais, un peu de sel, une bouteille de bon vin rouge ordinaire.

Pour la macaronade, ayez : une demi-livre de gros macaroni bien frais, 50 grammes de fromage de parmesan et 100 grammes de gruyère râpés, sel fin, pincée de poivre blanc frais moulu.

Préparation : Etalez le saindoux au fond d'une daubière qui ferme bien, versez dessus l'huile d'olive, dispersez-y le lard coupé en morceaux assez petits, mettez laurier, persil, thym, ail, oignons, poivre, tomates; au milieu, les morceaux de pied de veau, et, par-dessus, le morceau de bœuf entouré des carottes coupées en rondelles; salez un peu et versez du vin jusqu'à hauteur de la viande. Couvrez la daubière et placez-la sur un bon feu, surveillez, et, lorsque l'ébullition sera commencée, fermez hermétiquement la daubière et mettez-la dans le four. N'y touchez plus pendant huit heures au moins.

Trois quarts d'heure avant de se mettre à table, cassez votre macaroni en morceaux dans une casserole d'eau bouillante salée; faites cuire jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, retirez alors la casserole sur le côté et laissez encore pocher le macaroni pendant cinq minutes. Après quoi versez-le vivement dans une passoire, puis, tout chaud, dans la casserole bien égouttée. Salez, poivrez, puis découvrez la daubière. Prenez-y une cuillerée de jus, arrosez-en le macaroni, saupoudrez-le avec le fromage, remuez légèrement et arrosez de nouveau avec du jus. Que le macaroni soit bien imbibé de jus, mais qu'il n'y ait pas de sauce au fond. A ce moment, tout est prêt. Dressez votre morceau de bœuf au milieu d'un plat bien chaud, entourez-le des morceaux de pied de veau, des oignons, carottes et morceaux de lard de poitrine. Versez dessus le jus au travers d'une passoire et envoyez-le à table en même temps que le macaroni que vous aurez mis dans un légumier bien chaud et couvert. Et n'oubliez pas les assiettes chaudes.

Le lendemain, ce bœuf froid, pris dans sa gelée, fait un plat de déjeuner exquis, accompagné d'une salade de légumes.

Georges ROCHEGROSSE.

LXXI

Daube à la Montigny-en-Vexin.

Prenez un kilo de carré de bœuf, plus une belle tranche de jambon, gras et maigre. Ajoutez un jarret de veau et un pied de veau, pour la gelée.

Hachez le jambon avec une grosse carotte et un gros oignon, tout cela très fin, très fin.

Tapissez le fond de la cocotte de ce hachis et placez par-dessus le bœuf et le veau.

Arrosez de deux tiers de vin blanc et d'un tiers d'eau, de façon que le bœuf y baigne bien.

Faites cuire dans la cocotte pendant six heures.

Il faut retourner la viande au bout de trois heures.

Vous laissez refroidir, vous dégraissez et mettez le tout dans un endroit frais, car cette daube doit être servie froide dans sa gelée, le lendemain.

Vous m'en direz des nouvelles.

Jean-Jacque ROUSSEAU.

LXXII

Le Bouilli et sa vinaigrette.

Il paraît qu'il y a quatre-vingt-dix-neuf manières d'utiliser le bouilli; c'est, du moins, ce que nous apprend, sous le pseudonyme de Babet, une dame de Fontcloses, qui a rédigé ces quatre-vingt-dix-neuf recettes dans un tout petit volume, qui porte précisément ce titre : 99 *manières pratiques d'utiliser le bœuf bouilli.*

Eh bien ! il y en a cent, car j'en sais une qu'a oubliée Mme de Fontcloses : c'est de manger le bœuf bouilli au naturel, tel qu'il a été tiré de la marmite.

Cette dame part de ce principe que tout le monde en France fait fête au bouillon du pot-au-feu et que personne n'aime le bouilli, sans lequel le pot-au-feu n'existerait pas.

« En être réduit, s'écrie-t-elle, à ce point de se nourrir d'une viande sans suc, sans parfum, d'une viande filandreuse, aussi désagréable à l'œil qu'elle est désagréable au goût, voilà le triste sort des amateurs de pot-au-feu... »

Mais non, mais non, ce sort n'est point si triste que le veut bien dire Mme de Fontcloses. Je ne sais si je ne suis pas en cette affaire abusé par mes souvenirs d'enfance. Chez mon père, on mettait trois fois au moins par semaine le pot-au-feu, et nous mangions le bouilli comme un régal.

Je ne sais qu'une façon d'accommoder les restes du bouilli. Il est probable qu'elle est également peu relevée : c'est de les mettre en vinaigrette. Je vous fais ma confession en rougissant : j'adore la vinaigrette. Le bouilli qui a depuis la veille macéré dans une sauce à salade, on s'en lèche les doigts.

Mme de Fontcloses ne me semble professer, et je le regrette, qu'une estime médiocre pour ce mets national. Elle le relègue à la fin de son volume. Et encore ne donne-t-elle pas, à mon avis, la vraie recette de la vinaigrette. Elle veut que l'on coupe le bouilli à larges tranches ; c'est peut-être plus joli à l'œil ; il faut, au contraire, que le bouilli soit haché en morceaux très menus, parce que, ainsi, ils s'imbibent plus profondément d'huile et de vinaigre.

Francisque SARCEY.

CHAPITRE V

LE VEAU

Jean de Bonnefon était un admirable cuisinier. Et il le savait. Il répondit à un enquêteur qui lui demandait où il avait fait le meilleur repas : « Chez moi. »

Sa cuisine, comme son style, comme sa personne, offrait quelque chose de majestueux. Cuisine de grand seigneur, hautaine, originale et dispendieuse.

La recette de Mlle Christiane Dargyl est d'un raffinement, d'une préciosité qui évoque la chorégraphie de cette jeune étoile, qui peut mêler aux pointes classiques les plus folles audaces de la danse acrobatique, — tout en gardant un sourire séraphique.

Les recettes de cuisine « ont la pureté naïve des arts primitifs », dit Albert Flament. La sienne tire toute sa beauté de ses vertus culinaires, mais elle est décorative, elle a du rythme. C'est une recette d'esthéticien.

Georges de Traz est peintre et émailleur. François Fosca a étudié Liotard, Renoir, Bourdelle, écrit *Monsieur Quatorze*, écrit *Les Dames de Boisbrûlon*. Mais de Traz et Fosca ne forment qu'un même personnage : on s'en apercevra à la lecture de cette recette si picturale et si

romanesque où le vermouth de Turin intervient de façon imprévue.

Le docteur A. Gottschalk transpose une recette helvétique avec cette précision qu'il apporte en toutes choses.

Paul Reboux réjouit son âme novatrice par ce paradoxe du veau marin. C'est moins coûteux que le veau thoné de Jean de Bonnefon : c'est tout aussi inattendu.

Le docteur Robine, président du *Club des Purs-Cent*, pourrait être aussi président d'une société des Purs-Cent-Kilos. Ce gastronome ingénieux est plein de noblesse et sa recette est bien celle d'un homme qui se tient splendidement à table.

Escalopes à la Ballachich, par Guy de Téramond. Que voilà un titre qui sent son romancier populaire ! Et comme l'habile présentation de ces escalopes trahit son auteur !

LXXIII

Le Veau thoné.

(Recette pour ceux et celles à qui le thon très pesant est défendu, mais qui l'aiment).

Prenez douze livres de veau très maigre, désossez, dégraissez, parez. Coupez en morceaux carrés un peu épais. Pour chaque livre de viande mettez une demi-livre de jambon maigre. Salez et poivrez. Ajoutez huit anchois pilés et enfermés dans un petit sac de linge fin. N'oubliez pas quatre feuilles de laurier et deux branches de thym. Il importe que laurier et thym soient *secs*, non lavés et sans humidité. Mettez le tout dans un pot de

terre. Couvrez avec de l'eau et faites bouillir doucement pendant deux heures. Remuez avec ménagement quatre ou cinq fois pour déplacer les morceaux, sans les briser.

Videz le pot sur un linge et laissez refroidir les morceaux de viande.

Retirez les épices, le jambon et le sachet d'anchois.

Poivrez légèrement au poivre blanc très fin.

Et ici commence la difficulté ! Ayez de l'huile d'olive sans parenté avec l'horrible arachide. Mettez le veau dans une terrine à large ouverture de telle sorte que l'huile couvre. Sur l'huile, disposez quelques feuilles de laurier sèches (pas celles de la cuisson). Il faut quatre mois de marinade en maintenant le niveau de l'huile au-dessus du veau pour avoir du thon faux plus agréable que le thon vrai : le faux seul est aimable !

Jean DE BONNEFON.

LXXIV

Langues de veau farcies.

J'ai goûté à toutes les cuisines possibles au cours de mes voyages, en Espagne, en Angleterre, en Allemagne, en Italie, en Égypte. Mais ce que j'ai trouvé de plus succulent, c'est la langue de veau farcie que j'ai savourée au Caire, préparée par un chef français, d'après une recette deux fois centenaire que ce chef a bien voulu rédiger à mon intention.

On fait une ouverture, une trouée, dans les langues, du côté de la gorge, avec un couteau coupant extrêmement

bien; cela demande beaucoup de soin et d'adresse, car il faut que la langue, habilement incisée, forme une sorte de poche.

Vous composez une farce avec de la chair de brochet cuite, des blancs de poulet, du jambon de Paris, de la mie de pain trempée dans du lait, des jaunes d'œuf, assaisonnée de poivre, sel, persil, fenouil, ciboule, muscade, estragon, demi-feuille de laurier. Tout cela bien haché et pilé au mortier.

Vous farcissez vos langues une fois blanchies et vous les mettez à cuire à tout petit feu dans une marmite dont le fond est garni de bardes de lard et de tranches de jambon d'York, avec épices, fines herbes, oignons, céleris, carottes. Elles seront recouvertes des mêmes ingrédients.

A mi-cuisson, ajoutez une cuillerée à pot de bon jus de viande et un verre à madère de vieil armagnac.

Servez avec une garniture de ris de veau, crêtes de coq, quenelles de brochet, truffes, fonds d'artichaut, pointes d'asperges, les langues bien dégraissées posées sur les tranches de jambon, la garniture versée dessus.

Christiane DARGYL,
de l'Opéra.

LXXV

Tête de veau en tortue à la Guérin.

J'avoue mon faible pour les recettes de cuisine. Elles sont évocatrices et leur rédaction monte parfois jusqu'à une sorte de sublime dans la concision. Elles ont la pureté naïve des arts primitifs, sans doute parce que la littérature

ne s'est encore jamais préoccupée de les embellir. Conservons donc à cette tradition son intégrité.

Voici une recette de *Tête de veau en tortue à la Guérin* que je trouve excellente. Je m'efforce de vous la livrer dans le style archaïque.

Choisissez une belle tête de veau bien blanche; désossez-la, faites-la dégorger, placez-la ensuite dans une casserole, couvrez-la d'eau froide. Posez la casserole sur le feu pour amener le liquide à ébullition, mais *lentement*.

Au premier bouillon, égouttez la tête pour la plonger à l'eau froide. Détachez ensuite les oreilles en rond, divisez les autres parties avec un coupe-pâte de six à sept centimètres. Les oreilles doivent rester entières, ainsi que la langue. Rangez le tout dans une casserole et couvrez abondamment d'eau fraîche. Mettez le sel nécessaire, la chair de deux citrons, sans les pépins surtout, — qui rendraient la tête de veau amère, — deux oignons, un clou de girofle, deux carottes, un bouquet garni de persil, thym, laurier, et faites *doucement* cuire. La cervelle doit être traitée séparément, de la même façon, en observant qu'un quart d'heure suffit après le blanchiment.

La garniture se compose de quenelles, champignons, olives tournées, cornichons parés, jaunes d'œufs durs... La sauce se fait d'un fond de veau lié, dans lequel on délaie de la tomate en purée et une essence de thym, laurier, basilic, marjolaine, sarriette que l'on ajoute à du jambon, coupé en dés passés au beurre. Réduire le tout ensemble avec du madère pour le passer à l'étamine. Ajouter un peu de poivre de Cayenne, mais en petite quantité. La sauce doit être succulente et assez corsée pour ne pas attendre le concours du cayenne.

Le dressage se fait selon le goût de l'artiste, soit avec des croûtons ou des croustades, dans lesquelles on met

les garnitures. On peut aussi disposer des petits croûtons de pain frits collés sur le plat, afin d'empêcher les morceaux de glisser pendant le service.

Albert FLAMENT.

LXXVI

Tête de veau savetière.

Vous faites d'abord un court-bouillon, c'est-à-dire que vous mettez sur le feu une marmite en terre contenant moitié eau et moitié vin blanc sec (ou moitié vermouth de Turin), sel, poivre, deux carottes, deux navets, deux oignons, tous les six coupés en rondelles, un bouquet garni, et les parties feuillues d'un pied de céleri.

Le court-bouillon doit bouillir pendant trois quarts d'heure. Pendant ce temps-là, vous mettez blanchir votre tête de veau, en lui donnant un bouillon dans de l'eau; et cela deux fois, en jetant l'eau chaque fois.

Dès que le court-bouillon aura suffisamment cuit, vous y mettrez la tête de veau et vous la laisserez cuire à petit feu pendant une heure et demie. D'autre part, vous avez fait cuire à la vapeur les tiges de céleri.

Avec un peu du court-bouillon, de la pâte de tomate et un peu de beurre, vous faites une sauce épaisse et abondante.

Lorsque la tête de veau est cuite, vous la découpez. Vous mettez dans un plat creux et bien chaud les morceaux de viande, le céleri, et vous mélangez le tout avec la sauce tomate.

Nota. — Les proportions ci-dessus sont pour une demi-tête de veau.

François Fosca.

LXXVII

Brochettes de foie de veau à la sauge.

De préparation très simple et très rapide, ce plat, pour lequel il est simplement nécessaire d'avoir à sa disposition des feuilles fraîches de sauge, a une saveur très spéciale et très caractéristique.

Couper en cubes d'environ deux centimètres et demi de diamètre du foie de veau très frais et bien épluché; couper en dés d'épaisseur moitié moindre du lard fumé, qu'on appelle « béconne » à Paris, selon la prononciation anglaise du vieux mot français de bacon.

Passer un instant au beurre (sans les blanchir au préalable) les morceaux de lard, puis, dans la même poêle, faire raidir une minute les cubes de foie, en les saupoudrant d'un peu de sel fin, de poivre, de laurier et de thym *pulvérisés*. Enfiler alors, alternativement, sur des brochettes de bois de sapin ou de métal, un dé de lard, une feuille de sauge, un dé de foie, une nouvelle feuille de sauge, un nouveau dé de lard et ainsi de suite; égaliser les feuilles de sauge d'un coup de ciseaux, passer les brochettes dans un œuf battu, puis dans de la chapelure, et faire cuire vivement au beurre clarifié.

On sert habituellement ces brochettes sur un plat de « colrabis » à la crème. On appelle « colrabi », en Suisse,

le petit chou-rave blanc, qu'il ne faut pas confondre avec le rutabaga. Les colrabis sont émincés, cuits à l'eau légèrement salée, puis étuvés au beurre et mouillés à la crème.

A défaut de colrabis on peut, sans désavantage, servir les brochettes sur une purée de céleri-rave à la crème, saupoudrée, au moment de servir, de pistaches mondées, grillées et coupées en filets.

Dr A. GOTTSCHALK.

LXXVIII

Veau au homard.

On fait un rôti de veau. On fait à part un homard à l'américaine.

Hachez menu la chair du homard, chair élastique et peu convenable à des palais délicats. Ce hachis de homard, mêlez-le à la sauce bien relevée où les tomates, les piments, les déchets du crustacé forment un ensemble dont la rougeur symbolise bien le goût éclatant. Cette sauce ainsi épicée, servez-la en même temps que le rôti de veau afin que chaque convive puisse en tartiner la tranche qu'il aura déposée sur son assiette. Ainsi le goût du veau se trouvera par là délicatement exhaussé. Sa tendre consistance s'agrémentera d'un arome océanique inattendu.

Paul REBOUX,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

LXXIX

Veau à ma mode.

Dans une sauteuse, vous faites dorer dans du bon beurre blond-roux deux livres et demie d'épaule et une livre de tendron de veau coupés en morceaux. Quand ces derniers sont bien dorés, vous les saupoudrez d'une cuillerée de farine en ayant soin de remuer très vivement avec une cuiller en bois, et vous ajoutez une bonne quantité d'oignons et de persil hachés très finement (ce qui fera un coulis). Vous mouillez aussitôt après avec du bon bouillon et un peu d'eau tiède. Vous ajoutez un bouquet quand même (persil, thym, laurier), et vous salez, poivrez avec le moulin à poivre. Vous laissez ensuite mijoter à petit feu au moins une heure, et quand la sauce est déjà un peu réduite, vous incorporez un grand bol de sauce tomate fraîchement faite et vous continuez à laisser cuire doucement sur le coin du feu pendant trois quarts d'heure environ jusqu'à ce que la sauce soit bien réduite, bien liée, bien onctueuse, bien marengo.

Quelques minutes avant de servir, vous ajoutez des petites chipolatas, ou mieux des petits pieds de porc truffés, préalablement cuits au beurre dans une poêle, et des champignons, et vous dressez votre plat en ajoutant de beaux croûtons de pain-mie cuits moelleux au beurre. Une pincée de persil haché sur le sommet du plat et vous servez très chaud.

J'avoue que les petits champignons que l'on trouve dans les boîtes de conserves d'une sérieuse maison ne

me déplaisent pas. Je les préfère aux champignons frais pour ce plat-là.

Un verre de château-cheval blanc un peu vieux est un bon accompagnement.

Dr André Robine,

Président du Club des Purs-Cent.
Membre de l'Académie des Gastronomes.

LXXX

Escalopes de veau à la Ballachich.

Prendre de la noix de veau coupée en tranches le plus également possible. Les faire revenir, bien dorées, dans un peu d'huile d'olive.

Faire un jus avec les os de ce veau, des rognures de viande, des légumes, etc. Ce jus, demandant à cuire longtemps, doit être préparé dès le matin.

Mettre dans une casserole un gros morceau de bon beurre, de la chapelure bien fraîche, des fines herbes hachées, deux verres de bon vin blanc, quantité égale à votre jus préparé à l'avance, et faire bouillir au moins une heure et demie doucement.

Mettre les escalopes à cuire dans le jus. Ajouter de la chapelure si le jus n'a pas assez de consistance.

Pendant que la viande cuit, tailler des rondelles de mie de pain de la même largeur que les escalopes. Les faire bien dorer dans du beurre et les mettre de côté. Puis, quand

le plat est prêt, faites vite revenir une demi-livre de champignons. Les ajouter à la viande. Faire bouilir cinq minutes.

Dresser les escalopes sur le bord d'un plat en mettant une tranche de pain entre chaque escalope et la sauce au milieu.

Guy DE TÉRAMOND.

CHAPITRE VI

LE MOUTON

E. Auricoste de Lazarque a écrit une *Cuisine Messine*, voilà quelque vingt ans, qui est un chef-d'œuvre de bonne grâce et d'humour. Cet ouvrage mériterait d'être beaucoup plus connu qu'il n'est : son plus grand tort est d'avoir été édité à Nancy. A travers ses recettes et ses propos gastronomiques, je discerne en cet auteur un bon vivant lettré, l' « honnête homme » du dix-septième, un aimable compagnon qui a beaucoup observé, beaucoup lu, beaucoup voyagé, et qui occupe ses loisirs à disserter sur la bonne chère, à conter de plaisantes anecdotes.

Au début de son livre, Auricoste de Lazarque pose en principe qu'il a la cuisine en horreur — tout au moins ses préliminaires. Il n'en goûte que les conséquences, mais il les goûte passionnément. Il n'opère pas habituellement lui-même, mais il sait très bien comment il faut opérer. Il ne hante point « l'officine où siègent et se perpètrent de hideuses nécessités. »

On cite des maîtres queux intransigeants qui professent que pour parler cuisine, il faut vivre à l'officine.

(Sur un plan tout à fait différent, j'ai connu une personne de mœurs faciles qui affirmait que pour parler

d'amour, et particulièrement d'amour physique, il fallait exercer cette profession si libérale où d'ailleurs elle excellait. J'avais beau lui remontrer que chacun accomplissant les gestes dont s'embellissait sa fructueuse carrière, chacun avait le droit de donner son petit avis... Elle n'en voulait point démordre : elle seule avait voix au chapitre. Mais cette parenthèse n'a rien à voir avec mon sujet, et je reviens à mes moutons, ou plutôt au mouton braisé d'Auricoste de Lazarque).

J'apprécie beaucoup sa façon de revendiquer son droit de parler cuisine, sans être un professionnel.

— Alors, comment faites-vous pour en parler?

— Oui-da ! Les astronomes n'ont jamais été dans la lune, que je sache : ils vous en détailleront néanmoins toute la géographie avec une connaissance parfaite.

Alexandre Dumas père est encore de ces profanes qui ont écrit sur la cuisine. On lui doit un *Dictionnaire de Cuisine*, des *Propos d'art et de cuisine*, de nombreux articles pour les *Almanachs* de Monselet.

Chez lui, le génie culinaire est atavique. « Ma mère, explique-t-il, était pauvre et faisait sa cuisine elle-même, mais elle était la fille du maître d'hôtel du duc d'Orléans, le père de Philippe-Egalité. Le duc était un grand gourmand. Mon grand-père avait donc colligé quelques bonnes recettes, dont avait hérité ma mère. » Ajoutons, pour prolonger cet atavisme, que la petite histoire littéraire prétend qu'Henry Bauër, héroïque gourmet, — nous avons conté qu'il préféra mourir plutôt que subir un régime mortifiant, — était fils de Dumas.

Dumas saluait la cuisine et la littérature comme des sœurs jumelles : « Recettes classiques et romantiques, est-ce que les écrivains n'ont pas tous leurs formules culinaires pour mitonner leurs plats? Ne dit-on point de certaines de nos œuvres qu'il s'y trouve trop de sauce et

qu'elles sont trop délayées? N'en admire-t-on point d'autres à cause de leurs saveurs et du sel qui les assaisonne? Ne blâme-t-on point quelques-uns d'entre nous de servir toujours du réchauffé? Il faut les mêmes qualités pour tenir la plume et la queue de la poêle. Pour tout dire, je regrette qu'un bon cuisinier ne jouisse pas d'une estime égale à celle d'un bon romancier. Et je suis plus fier, quant à moi, d'apprêter une bonne sauce que d'écrire une bonne page. »

Les recettes de Dumas sont solides, épicées, confortables, souvent fastueuses. C'est la cuisine d'un gaillard bien portant, de bel appétit, — c'est aussi celle d'un prodigue. Et c'est une cuisine mâle. Dumas, qui est très bon, pense même aux déshérités de la vie. Sa recette des *Animelles* serait très revigorante.

Louis le Bien-Aimé attribuait une vertu érotique aux animelles, — ou testicules, — de bélier. Dans certains pays, en Espagne, en Toscane, et chez nous, en Provence, on demeure persuadé que les animelles constituent un excellent apéritif avant de sacrifier à Vénus. Le bélier est plus estimé en Italie, le taureau en Espagne. Comme nous n'avons pas encore eu recours à ce genre d'alimentation, nous ne publions ces indications qu'avec réserves.

Les *Côtelettes de gigot à la mode — presque — de chez nous*... Le titre est bien long, mais le plat est savoureux. Cuisine coloriste. Jambon, mouton, tomates, aubergines... Tout cela est très espagnol. Harold English adore Tolède, d'où il a rapporté quelques-unes de ses meilleures toiles.

Quelle différence entre le *Gigot de sept heures* de Dumas père et le *Béhague de sept heures* du baron Fouquier! Comme ces deux recettes démontrent péremptoirement que la cuisine, c'est l'homme. Le robuste gigot de Dumas, c'est la vigueur épanouie du fougueux écr vain. La savante recette de Marcel Fouquier, harmonieuse et finement

dosée — méditez ce raffinement : beurre des Charentes pour la viande, beurre d'Isigny pour les oignons — c'est tout Marcel Fouquier, délicat gourmet, amateur d'art et de grands crus, c'est l'homme qui a écrit *Des usages et de l'élégance* et *l'Art des jardins*, qui a étudié les plaisirs du XVIIIe siècle.

Je veux être pendu si la recette de Maurice Hennequin, le vaudevilliste spirituel des *Dragées d'Hercule* et de *M'amour*, ne révèle point la personnalité de son auteur : il y a là un sens de la mise en scène et de l'alternance, — j'allais écrire du dialogue, — qui confesse son homme de théâtre.

Pauvre Monna-Delza, si tôt moissonnée, tous ceux qui vous ont approchée vous retrouveront dans cette recette exquise que vous m'avez donnée voilà quelque dix ans, vous si subtile, si mignarde, si princesse lointaine...

LXXXI

Gigot de mouton braisé aux haricots.

Berchoux, l'auteur de la *Gastronomie*, préférait à tous les mets le gigot braisé accompagné de petits haricots identifiés avec son goût.

Piquez le gigot de quatre ou cinq caïeux d'ail et de quelques gros lardons. Mettez-le à la braisière avec oignons, laurier, thym, clous de girofle, poivre et sel, une barde de lard par-dessus. Mouillez d'un peu de bouillon et d'un verre à bordeaux d'eau-de-vie.

Pendant ce temps, vous avez mis à l'eau sur le feu de petits haricots blancs; quand ils sont cuits, vous les retirez

et vous les mettez à égoutter. Remplacez-les dans la casserole vidée par deux ou trois oignons découpés et du beurre. Quand ceux-ci commencent à prendre couleur, ajoutez en tournant avec la cuillère une pincée de farine et quelques cuillerées de jus de gigot.

Dressez le gigot, arrosez-le de son jus dégraissé et servez avec ou sans les haricots.

La graisse de mouton se figeant très facilement, ayez soin de faire donner des assiettes chaudes aux convives.

L'ancienne méthode de découper le gigot rôti en tranches pénétrant jusqu'à l'os est incontestablement la meilleure. Ces tranches offrent, un peu au-dessous de leur centre, une tache ronde et graisseuse. C'est cette partie que quelques personnes, d'assez mauvais ton à mon avis, appellent *l'œil du pape*.

La *souris* est ce petit muscle rondelet, à chair serrée, qui semble se cacher à la base du gigot, près du manche. On le nomme aussi la *noix*.

Les ménagères économes ne veulent pas entendre parler de l'œil du pape et dressent leurs maris à découper le gigot en tranches horizontales prises sur le côté. En effet, le gigot ainsi attaqué peut, quand on le retourne, être servi deux fois sans avoir l'air d'une ruine.

E. AURICOSTE DE LAZARQUE.

(*Cuisine Messine*, Vagner et Lambert, édit. à Nancy).

LXXXII

Animelles de mouton.

Ayez deux paires d'animelles dont vous supprimez les peaux, puis vous les coupez en filets de la largeur du petit

doigt en ne leur donnant que la moitié de l'épaisseur. Marinez-les dans du citron, sel, poivre, quelques branches de persil et quelques ciboules. Egouttez-les quand vous aurez à vous en servir, farinez-les, faites-les frire de façon qu'elles soient croquantes et servez-les.

Alexandre DUMAS PÈRE.

LXXXIII

Foie de mouton à la Patraque.

Mettre le foie de mouton coupé en fines tranches dans de l'huile d'olive très chaude.

Faites revenir le foie des deux côtés pendant cinq minutes; retirez le foie de la poêle, mettez dans l'huile chaude deux jus de citron ou l'équivalent en vinaigre; joignez-y ail haché et chapelure. Laissez lier pendant deux minutes, remettez-y le foie en même temps que du persil haché. Faire sauter le tout jusqu'à ce que le foie soit cuit. Servez chaud.

Alexandre DUMAS PÈRE.

LXXXIV

Gigot de sept heures.

Prenez une marmite de terre. Foncez-la de couennes de lard. Piquez un gigot avec lard, jambon et ail. Mettez

votre gigot avec sel, poivre, laurier, deux gros oignons, trois verres d'eau, un verre de vin blanc dans votre marmite. Recouvrez-la d'une assiette autour de laquelle vous collerez du papier. Mettez sur l'assiette un verre de vin et laissez mijoter sept heures.

Alexandre DUMAS PÈRE.

LXXXV

Rosbif de mouton à la broche.

Coupez l'arrière-train d'un mouton, brisez les os des cuisses; battez les deux gigots avec le couperet; faites entrer les jarrets l'un dans l'autre, rompez les côtes du côté du flanchet, roulez les deux flancs et passez un hâtelet dans chaque; dégraissez peu les rognons, enfoncez un petit hâtelet dans la moelle allongée; couchez votre rosbif sur fer; attachez bien le petit hâtelet d'un bout et les deux jarrets de l'autre. Passez un hâtelet dans les deux noix des gigots, mettez un autre grand hâtelet qui se croise sur celui qui est passé entre les deux noix, attachez-le fortement. Enveloppez de papier huilé; faites cuire une heure et demie ou deux heures, puis servez avec du jus dessous ou des haricots à la bretonne.

Alexandre DUMAS PÈRE.

LXXXVI

Côtelettes de gigot de mouton à la mode-presque-de-chez-nous.

Prendre une belle tranche de gigot par personne, faire enlever presque tout le gras. Faire rissoler au beurre. Enlever de la sauteuse.

Prendre, par personne, une petite tranche grande comme la paume de la main de jambon fumé cru; enlever la couenne; faire rissoler. Enlever de la sauteuse.

Faire revenir trois petits oignons par personne. Dès qu'ils sont blonds, les retirer. (Les mettre à petit feu, pour qu'ils ne brûlent pas.)

Trois petites pommes de terre de Hollande par personne, les faire rissoler et les retirer.

Ranger dans le fond d'une cocotte en terre les tranches de jambon et mettre le mouton par-dessus, les oignons et les pommes de terre garnissant les interstices.

Epépiner 200 grammes de tomates pour six personnes, enlever la peau, couper-les en petits morceaux et placez-les sur le tout.

Ajouter un bon verre de bouillon dégraissé, laisser partir à feu vif. Dès que l'ébullition est commencée, faire mijoter à tout petit feu pendant une heure et servir dans la cocotte en terre.

On peut remplacer les pommes de terre par de l'aubergine coupée en tronçons, qu'on sale pour la faire dégorger, qu'on lave et qu'on essuie. En ce cas, mettre deux gousses d'ail dans la cocotte et faire revenir l'aubergine à l'huile d'olive.

Harold ENGLISH.

LXXXVII

Le Béhague de sept heures.

Vous prenez deux braisières.

Dans la première, vous mettez un gigot d'agneau de Béhague d'un kilo à un kilo et demi, avec une demi-livre de beurre des Charentes.

Faire bien dorer la viande avec quatre gros oignons. Ajouter un demi-litre de bouillon, puis laisser réduire pendant deux heures et demie.

Ajouter alors fécule, sauce tomate, un verre à bordeaux d'excellente eau-de-vie. J'insiste sur la qualité de l'eau-de-vie. Une bonne eau-de-vie développe un parfum qui est essentiel. Elle doit réduire également. C'est son parfum seul et non son degré d'alcool qui doit rester. Laisser cuire à petit feu pendant deux heures et demie encore.

Dans l'autre braisière, mettez une centaine de petits oignons avec un demi-litre de bouillon. Laisser cuire deux heures environ à feu doux dans un quart de beurre d'Isigny.

Une heure et demie avant de servir, vous versez sur le gigot les oignons de la seconde braisière. Vous laissez mijoter pendant une heure, et, quand le tout est bien fondu, vous ajoutez un jus de carottes très léger, qui a cuit à part, dant le restant du bouillon. Vous laissez cet ensemble mijoter encore très doucement pendant une demi-heure.

Au moment de dresser le plat, vous avez soin de placer les oignons autour du gigot.

Marcel Fouquier,

Membre de l'Académie des Gastronomes,
Vice-Président des Gastronomes régionalistes.

LXXXVIII

Turban aux rognons de mouton.

Une recette? En voici une que je tiens de ma belle-mère, — les belles-mères ont quelquefois du bon, même celle d'un vaudevilliste !

Je crois ce plat peu connu; du moins, je ne l'ai vu figurer sur aucune carte, au restaurant, et ne l'ai mangé qu'à ma table.

D'où est-il originaire? Ma belle-mère n'a pu me renseigner à ce sujet... Elle tient la recette de sa mère, qui la tenait de la sienne, qui, sans doute, la tenait de la sienne... Ça peut remonter loin !

Enfin, la voici, ce qui est l'essentiel :

Prenez six rognons de mouton; mettez-les dégorger dans de l'eau bouillante; pelez-les; coupez-les en deux et enlevez soigneusement toute la graisse qui se trouve au milieu. Ayez douze morceaux de langue de bœuf fumée; coupez la meilleure partie de ces morceaux de langue de la grandeur des demi-rognons. Ayez vingt-quatre morceaux de pain de mie de même grandeur. Prenez un plat profond allant au four. Rangez tout autour de ce plat, sur champ : un demi-rognon, un morceau de pain, un morceau de langue, un morceau de pain... Recommencez jusqu'à ce que vous ayez employé tous les rognons, la langue et le pain, et que tout le contour du plat soit garni; cela doit constituer un turban. Ayez assez de champignons pour remplir le vide du milieu et former une pyramide. Coupez les gros champignons en quatre, les moyens en deux et laissez les petits en entier.

Mettez tous ces champignons dans le milieu du plat; assaisonnez de poivre et de sel en tenant compte que la langue est déjà salée; hachez les déchets de langue et mêlez-les aux champignons. Remplissez bien tous les vides avec les champignons et les queues de champignons. Le plat doit former un monticule assez élevé et très régulier. Couvrez de chapelure et d'un papier beurré. Mettez au four et arrosez avec du beurre que vous tenez chaud et fondu sur le poêle.

Servez dans le plat.

Maurice HENNEQUIN.

LXXXIX

Côtelettes de mouton farcies á la crème.

C'est une recette de l'ancienne cuisine française, que j'ai dénichée dans un très vieux bouquin et que j'ai modifiée à ma manière.

On prend un carré de mouton et on le fait cuire dans du bouillon de poule avec trois gousses d'ail, une feuille de laurier, un brin de thym et un demi-citron.

Quand c'est cuit, on enlève toute la chair et on ne laisse que les os des côtelettes.

Avec cette chair, du lard, de la tétine de veau, du jambon, des champignons, des truffes, du persil, de la ciboule, du fenouil, le tout convenablement salé et poivré, on fait une farce finement hachée à laquelle on incorpore de la mie de pain trempée dans de la crème. On la lie avec des jaunes d'œufs.

On découpe des bardes de lard de la forme même des côtelettes. On refait les côtelettes à l'aide de la farce appliquée contre l'os, entre deux bardes. Cela demande un certain tour de main.

On badigeonne ces côtelettes reconstituées avec des œufs battus où l'on a mis un peu de vin d'Espagne, on les pane, on les met au four. On les sert brûlantes et dorées.

C'est une entrée originale et délicieuse.

MONNA-DELZA.

CHAPITRE VII

PORC, CASSOULET, GRAS-DOUBLE

M. A. Autrand, qui fut un excellent préfet de la Seine, a été préfet de l'Ain et sous-préfet de ce Belley qui a vu naître l'auteur de la *Physiologie du goût*. Il connaît admirablement les ressources gastronomiques du Bugey, et, lors de l'inauguration du monument Brillat-Savarin, il a célébré d'une façon charmante les mérites du premier prince des gastronomes et ceux « du plus fervent et trop peu connu de ses disciples, du plus grand de ses admirateurs et du plus remarquable de ses continuateurs ! J'ai nommé, ajoute M. Autrand, feu Lucien Tendret : comme Brillat-Savarin, né à Belley, et y ayant été avocat de talent; comme lui, gourmet fameux et chasseur infatigable, fin lettré et auteur d'un livre édité en 1892, délicieux, rarissime et introuvable, ayant pour titre : *La Table au pays de Brillat-Savarin* ».

Lucien Tendret a dit : « Un homme de bien se plaît toujours à la cuisine. » Honneur donc aux gourmets, honneur aux hommes de bien qui nous enrichissent de savoureuses recettes : celles de M. Autrand ont quelque chose de franc et de cordial, où l'on retrouve l'accueil du plus amène des préfets.

Le neuvième art est en honneur à la Préfecture de la Seine : M. Paul Bouju, préfet d'une rare courtoisie et poète délicat, est un des meilleurs gourmets de Paris. Et le directeur des Beaux-Arts, le fin M. Darras, est passé maître ès gastronomie.

Austin de Croze ! Le père du neuvième art, le créateur de la *Section d'art gastronomique* du Salon d'automne... Notre renaissance culinaire lui doit beaucoup. Il a publié un ouvrage extrêmement complet sur la cuisine de nos provinces : *Les Plats régionaux de France*, avec 1.400 recettes. Et c'est naturellement une recette régionaliste qu'il nous apporte. Et quelle recette que ce cassoulet des cassoulets ! Quintessence et symbole, apothéose et lyrisme ! Le fumet de ce cassoulet monte comme un encens à la gloire de la cuisine régionaliste.

Pierre Dupin est Comtois. Sa recette honore ce pays de fine gueule.

Les trois livres de tripes à Fernand ! Je connais ce plat plantureux et savoureux. Il est exquis. Mais il paraît encore meilleur quand le peintre Fernand Gottlob, la mine réjouie, la bedaine glorieuse, apporte sur la table la casserole fumante, et quand il l'assaisonne de ses reparties rabelaisiennes. Il y a beaucoup de lui dans cette recette dont il est fier : physiquement et moralement. Elle fait penser à un gaillard joyeux et bien dodu. Mais il y a ces anchois, ces câpres, ce citron... Méfiez-vous de la redoutable ironie de ce bon vivant.

Le Cassoulet de la Montagne Noire est vibrant et truculent comme l'alerte Méridional qu'est J.-F.-Louis Merlet, grand voyageur, peintre vigoureux et sensible des forbans de la Guyane damnée, mais si profondément épris de sa Montagne Noire...

Dans cette originale recette gasconne de Marcel Prévost, humons cet amour des contrastes, cette recherche des

états d'âme rares qui distingue l'auteur des *Dons Juanes*, gourmet raffiné. Francis de Croisset a déclaré, dans un interview, que c'était chez Marcel Prévost, au château de Vial, dans le Lot-et-Garonne, qu'il avait fait le meilleur repas de son existence.

Le Boudin aux choux, de Maurice de Waleffe, atteste une origine wallonne. Il faut être en belle santé et en belle vigueur comme Maurice de Waleffe, pour savourer ce plat robuste, inattendu, non sans délicatesse. Un talent solide, bien équilibré, avec une souriante bonne grâce. L'écrivain se trahit dans sa recette.

XC

Tian de haricots.

(Plat vauclusien).

Qu'est-ce qu'un *tian* ? Mistral dit dans son *Dictionnaire provençal* que c'est un plat cuit au four. Il y a des tians de *coucourdes*, c'est-à-dire de courges. Il y a des tians d'herbes, c'est-à-dire d'épinards.

Voici la recette du tian de haricots blancs.

Prenez un kilogramme de porc dans le filet, pour six personnes. Faites rôtir assez coloré. Retirez-le. D'autre part, faites cuire 500 grammes de haricots blancs, qu'ils soient *bien cuits !*

Égouttez. Faites un roux brun. Mettez six morceaux de lard en dés, des oignons en dés, deux feuilles de laurier et du thym frais. Très peu d'ail. Un aperçu...

Une fois la sauce faite, laissez le jus mijoter un quart d'heure. Découpez le morceau de porc en tranches minces

et mettez-le dans une terrine que vous foncez avec la moitié des haricots. Ajoutez deux feuilles de laurier et du thym. Que vos tranches de porc dans la terrine soient rangées symétriquement; recouvrez-les avec le reste des haricots. Versez la sauce. Ajoutez de la bonne huile d'olive. Placez votre terrine au four et qu'elle prenne de la couleur. Arrosez avec de l'huile. Et servez chaud !

A. AUTRAND,
Ancien Préfet de la Seine.

XCI

Carrés de gras-double.

Prendre du gras double, le faire cuire pendant quatre heures de telle sorte qu'il n'offre plus de résistance aux doigts. L'égoutter dans un linge, le découper en *carrés*.

Passer dans des blancs d'œufs les carrés roulés dans la chapelure, préparer une friture chaude; retirez les carrés après une cuisson pas trop colorée; faites égoutter; servez avec une sauce mayonnaise ou tartare. Que les carrés soient servis chauds !

A. AUTRAND,
Ancien Préfet de la Seine.

XCII

Le Cassoulet des Cassoulets.

L'an dernier, un éditeur de mes amis avait un peu légèrement parié avec un commandant d'origine castelnau-

darienne qu'il lui ferait manger à Paris un cassoulet aussi bon qu'à Castelnaudary. Mon éditeur embarrassé à l'échéance me chargea simplement de lui faire gagner son pari, et si bien que je dus accepter la dure épreuve encore que je n'eusse jamais tenté de préparer ce beau mets gascon.

Je n'avais pour me guider que le « Cuisiner Royal », le bon recueil de Richardin, certaine chronique de Fulbert-Dumonteil, et surtout le souvenir, — vivifié de reconnaissance, — des fameux cassoulets qu'en compagnie de Laurent Tailhade (qui fut maître en l'art de gueule et... d'engueulade), je dégustais, le premier mercredi du mois, chez le bon Armand Sylvestre et sa charmante amie Mme Lemaître, qui reste la plus délicate gourmande du Berry.

Et voici comment, mêlant au grand cassoulet de Castelnaudary, l'ancêtre, un peu de l'esprit gascon du cassoulet de Toulouse et de la noblesse du cassoulet royal de la cité de Carcassonne, et un rien du cassoulet quercynois (auquel m'avait initié, vers 1913, en sa préfecture de Cahors, ce grand humaniste et fin gourmet, M. François Ceccaldi), j'obtins, — toute fausse modestie mise à part, comme il convient, — une nouvelle perfection, symphonie dont le haricot est, si l'on peut dire, le leitmotiv.

Recette pour trois personnes :

1° La veille, faites tremper 750 grammes de haricots blancs (1) dans de l'eau tiède, aromatisée d'un rien de fenouil; et qu'avec les haricots trempent un morceau de

---

(1) « Lingots de Vendée », ou haricots de Marans, où, à défaut, haricots de Lorraine, ou, enfin, l'humble et bon « plat du Midi », tous de l'année, bien entendu.

petit lard (125 grammes), des couennes (250 grammes) et un pied de porc désossé.

2° Le lendemain, faites-les blanchir avec le lard, les couennes et le pied désossé, que vous retirez dès blanchis. Changez d'eau les haricots et gardez cette eau de première cuisson, pour le soir, faire un exquis potage à la landaise. Faites cuire les haricots aux trois quarts, les salant et poivrant convenablement, ni trop, ni trop peu. Égoutter et tenir au chaud.

3° Sauce : émincez deux ou trois oignons moyens, faites revenir, avec le petit lard blanchi et coupé en dés, et une grosse carotte coupée en rondelles dans trois cuillerées de graisse d'oie, et finir avec trois gousses d'ail émincées; saupoudrez d'une pincée de farine, tournez vivement et versez petit à petit un litre et quart de bon bouillon de bœuf et tournez ce mélange jusqu'à ébullition. Ajoutez ensuite un bouquet garni (un bel oignon ou un gros poireau piqué de six clous de girofle, une branche de céleri pliée en deux, une branche de thym, trois ou quatre brins d'estragon et trois feuilles de laurier) et les chairs de trois tomates moyennes et mûres. Réduisez cette sauce en la dégraissant à mesure. La sauce étant réduite de moitié, la passer au tamis et la mettre au coin du feu en y ajoutant une petite, toute petite, quasi imperceptible pincée de safran, bien remuer et couvrir en veillant à ce que cette sauce se maintienne simplement chaude.

4° Faites revenir à feu modéré une aile bien fournie ou une belle cuisse d'oie confite, avec 250 grammes de sa graisse, en compagnie d'un petit saucisson de campagne, ou du Cantal, à l'ail. Environ trois quarts d'heure de cuisson. Dégraissez. Laisser au chaud.

5° Dans une casserole de terre, un poêlon, faites revenir

à feu vif et dans le dégraissis de la sauce (3°) et de la cuisson du confit (4°), ce qui est préférable au beurre, un petit, tout petit gigot désossé et piqué à l'ail (à la mode de Carcassonne) ou 500 grammes de poitrine de mouton, aussi maigre que possible. A mi-cuisson, mouillez petit à petit avec un plein verre de très bon vin blanc sec. Ajoutez alors (à la mode toulousaine) les couennes de porc blanchies, le pied de porc aux trois quarts cuit et — au temps de la chasse — une perdrix ou une palombe, que Quercynois et Landais estiment indispensable. Faites braiser jusqu'aux trois quarts de cuisson. Gardez au chaud.

6° Frottez d'ail le fond et les parois d'une terrine en terre vernissée et placez au fond l'aile ou la cuisse d'oie que vous entourez et couvrez d'une couche de haricots que vous venez de saupoudrer avec un rien, un vrai rien de paprika et un soupçon infime de poudre des quatre épices, tout juste ce qui peut tenir sur l'extrême pointe d'un couteau; mouillez avec tout le jus, bien dégraissé, produit par la graisse d'oie. Vous ajoutez le gigot, coupé en tranches, ou la poitrine de mouton en morceaux et, s'il y a lieu, la perdrix — ou la palombe — coupée en quatre (1); vous entourez et couvrez de haricots et mouillez avec la moitié de la sauce préparée (3°). Vous mettez alors le saucisson, coupé en tranches épaisses, les couennes et le pied de porc, vous couvrez avec le reste des haricots et, en y mêlant le jus produit par le gigot ou la poitrine — et la perdrix ou la palombe — vous versez par-dessus tout le reste de la sauce préparée. Les haricots doivent être égèrement recouverts par ce liquide odorant. Mettez la terrine couverte sur feu vif jusqu'à ébullition.

(1) Petite perdrix pour trois personnes ; une grosse pour six et deux petites pour neuf

7° Après cinq minutes d'ébullition, retirez la terrine, saupoudrez votre cassoulet avec de la mie de pain bien émiettée et mêlée de persil haché. Vous pouvez, à la Périgourdine, ajouter une petite truffe, bien brossée, coupée en très minces lamelles.

8° Mettez la terrine, sans couvercle, dans un four bien chauffé (mais point trop) où vous la laisserez mijoter pendant trois bons quarts d'heure (une heure pour six personnes — proportions doublées — une heure et demie pour une grosse terrine, proportions triplées, pour neuf personnes, ou une heure et quart si le cassoulet pour neuf personnes est fait en deux terrines).

Les véritables gourmets utilisent soit le four du boulanger, soit le four de campagne, et les chauffent avec des ronces desséchées mêlées à quelques ramures de pin. S'ils emploient le four de la cuisinière à charbon ou un fourneau à gaz, ils ont bien soin d'y répandre une poignée de baies de genièvre avant que d'enfourner la terrine précieuse, car c'est dans la balsamique buée dégagée par ces grains que le cassoulet prend un goût particulier — agreste un tantinet — qui en augmente la saveur et le charme;

9° Présentée sur un plat d'argent, ou de faïence paysanne aux couleurs vives, recouvert d'une serviette (que devraient toujours fleurir quelques brins de lavande), la terrine du cassoulet sera servie brûlante, comme seront brûlantes les assiettes.

C'est ainsi que, pour la première fois, j'osai tenter l'un des plus beaux plats gascons; mon cassoulet fut, par les convives, aussitôt baptisé « le Cassoulet des Cassoulets ». Mon ami l'éditeur avait gagné son pari et je lui dédiai cette recette. Essayez-la, vous en parlerez après, surtout si en dégustant ce mets, vous vous êtes sagement imbibé

de blanc et vieux Montbazillac, de vieux Corse rosé ou de vénérable et rouge Cahors, voire de guilleret Picpoul des Landes, de noble Jurançon ou de sacerdotal Châteauneuf-du-Pape, en somme d'un vin plein de corps, d'esprit et de saveur, au bouquet très franc et que vous accordez à votre goût : très sec ou très ardent, demi-sec ou généreux, doux ou onctueux, selon que votre choix se porte sur un vin blanc ou sur un rouge.

Et n'oublions pas que toute la magnificence de la gastronomie au pays de la langue d'oc, le tiers de la France, tient dans ces trois plats : la potée d'Auvergne, la bouillabaisse de ma Provence et le cassoulet de Gascogne.

Austin DE CROZE.

XCIII

Le Jambon Droz (1).

On ne mangera plus jamais, c'est à craindre, de jambon comme il s'en préparait jadis au château de Gevingey !

Mais, enfin, pour que le souvenir ne s'en perde, et à tout hasard, en voici la recette exacte, dans toute sa naïve précision, telle qu'elle a été donnée par l'ancienne cuisinière : pendez deux jambons à la cave où vous les laisserez dix à douze jours. Ayez soin de les essuyer chaque jour

(1) *Les secrets de la cuisine comtoise*, colligés ès papiers perdus des Abbayes de Baume et de Château-Chalon, et de quelques autres plus récents, éclaircis, complétés et mis en lumière, par Pierre Dupin, professeur d'histoire (E. Nourry, édit. Paris, 1927).

avec un linge : pendant ce temps, ils deviennent tendres.

Préparez ensuite un bain de sel avec eau suffisante et cinq livres de sel gris; faites bouillir ce liquide et laissez-le refroidir. Pilez après cela six grains de poivre, six clous de girofle, trois onces de salpêtre raffiné et frottez avec cette poudre les jambons enduits préalablement avec de l'ail mis en pâte dans un mortier.

Quand ils sont bien couverts de la poudre ci-dessus, les plonger dans le bain de sel froid et les y laisser six semaines.

Afin de les conserver en bon état, on les enveloppe de toile et on les renferme dans des caisses remplies de cendre de bois pour les tenir au sec. Lorsqu'on veut les cuire, il faut les faire tremper auparavant douze heures dans de l'eau froide.

Pierre DUPIN.

XCIV

Les Trois livres de tripes à Fernand.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme deux œufs.

Quand le beurre chante, mettre un gros oignon haché menu et un demi-quart de lard de poitrine haché de même façon; faites prendre couleur, ajoutez 6 anchois au sel bien lavés et débarrassés de leurs arêtes, tournez avec la cuillère de bois jusqu'à fonte complète des anchois; à ce moment, mettez dans votre casserole les 3 livres de gras double, que vous aurez coupé en petits morceaux de 4 centimètres environ, tournez avec la cuillère de bois pour

que le fond de casserole se mélange bien au gras double et cela pendant une dizaine de minutes; versez alors un peu d'eau chaude, puis, ayant délayé deux grandes cuillerées de farine avec de l'eau, ajoutez-les dans votre récipient et veillez que l'eau baigne à ras votre gras double. Ajoutez 4 grosses gousses d'ail, 4 grosses échalotes et une poignée de persil hachés menu, un bouquet garni, la moitié d'un citron coupé en tranches, un quart de câpres, sel, poivre (bien poivrer et saler), une forte pincée des quatre épices, et laissez bouilloter, après avoir fait bouillir, pendant quarante minutes à feu doux. Incorporez au bout de ce temps une demi-livre de gruyère râpé et laissez encore sur le feu pendant dix minutes; retirez du feu et liez avec deux jaunes d'œufs. Enlevez le bouquet garni et les ronds de citron et servez très chaud dans la casserole même.

Ces proportions sont comprises pour huit personnes. Un bon pouilly-fuissé est le bienvenu avec ce plat.

F. Gottlob.

XCV

Le Cassoulet de la Montagne Noire. (1)

J'ai mangé le couscous en Afrique, les fruits magnifiques des Antilles, mangues, sapotilles et pommes-

---

(1) *Les feuillets occitans*, numéro consacré à la Gastronomie méridionale (juin 1927).

cannelles, la pimentade de poissons en Guyane; je connais toutes les spécialités de la vieille Europe, depuis le traditionnel « beef anglais » jusqu'au bordj russe, en passant par le pilaf hongrois. J'en oublie et des meilleurs ! J'ajoute que je n'ai dédaigné aucune des spécialités culinaires des pays où je passais. J'ai remarqué que partout les hommes étaient sensibles aux plaisirs de la bouche, et que, sous toutes les latitudes, les femmes, soucieuses de la paix du ménage, surveillaient la cuisine, afin que la table fût agréable et savoureuse.

Mais je reviens à notre douce France et plus particulièrement à un pays que j'aime beaucoup, la Montagne Noire, l'Aude, où je sais qu'une petite maison fume sur une colline.

C'est là que j'ai mangé le meilleur cassoulet, et je ne résiste pas à vous indiquer la manière de le préparer, parce que les recettes ordinaires des restaurants ou des tables renommées n'exhalent pas le parfum du pays.

Dès la veille au soir, faire tremper les haricots dans de l'eau légèrement salée. Au matin, on les fait cuire dans un pot de terre, près d'un feu doux de bois, additionnés de carottes, oignons, ail, et de couennes fraîches. A micuisson, assaisonner avec de la graisse, de l'huile, sel, poivre, épices, et, vers 10 heures, pour midi, faire frire des côtelettes de porc, de la saucisse et des tranches de saucisson. Placer dans une *grésale* (vase en terre) par couches, des haricots et des morceaux de côtes, saucisse et saucisson mêlés aux couennes grasses. Saupoudrer de chapelure et mettre au four chauffé avec des herbes de la Montagne Noire, thym, serpolet, fenouil, etc.

Et lorsque le plat est porté sur la table, c'est le parfum du pays auquel personne ne reste indifférent !

J.-F.-Louis MERLET.

XCVI

Les Saucisses aux huîtres.

C'est un mélange excellent, que je n'ai jamais vu faire qu'en Gascogne et que je recommande hautement.

La saucisse se sert chaude, naturellement; tandis qu'on la mange, on gobe une huître de temps en temps. La saucisse gasconne se fabrique un peu grosse, pas trop serrée, la chair pas trop menue. Quelques truffes des Landes, à défaut de celles du Périgord, s'y insèrent avec avantage. Les huîtres viennent abondamment du golfe de Gascogne, d'Arcachon, de La Tremblade, etc.

Marcel PRÉVOST.

XCVII

Le Boudin aux choux.

(Recette de la Belgique wallonne).

De la charcuterie et du chou, c'est de quoi effrayer les estomacs délicats. Il ne faut se permettre une telle excentricité qu'au premier ou au second déjeuner, avec le correctif de la marche et du plein air.

Par ailleurs, le mets est savoureux au possible. Le chou grillé parfume la charcuterie d'une odeur un peu forte, mais fraîche et appétissante.

Procurez-vous un demi-kilo de chair à saucisse bien

assaisonnée, 200 grammes de lard gras, bien frais (non salé !), un gros oignon, la quantité désirée de boyaux de porc, et enfin, un chou, un gros chou vert, de l'espèce dite brocoli, s'il se peut.

Coupez le lard en petits dés, donc ne le hachez pas, mais hachez finement l'oignon.

Coupez le chou, avec toutes ses côtes, en petits morceaux toujours sans hacher, et faites-le cuire dans l'eau salée. Cuit, pressez-le fortement pour exprimer l'eau. Mélangez le tout et emplissez les boyaux de la farce ainsi obtenue, sans trop tasser : le boudin doit être empli, mais non compact.

Faites alors cuire le boudin dans une casserole couverte, emplie d'eau, pendant trente à quarante minutes. Laissez refroidir. Égouttez.

Pour servir, placer le boudin dans une poêle, avec un peu de beurre, rôtissez vivement pendant quelques minutes, en tournant et retournant le boudin. Servez chaud, mangez, et bénissez le Seigneur, qui, ayant créé le cochon, eut la bonté de créer le chou pour l'assaisonner.

Maurice DE WALEFFE.

CHAPITRE VIII

COQS, POULETS, POULARDES

Le *Poulet en pochette surprise* est un miracle d'ingéniosité et d'esculence. Cette recette, si adroitement charpentée, annonce l'homme de théâtre, le dénicheur de trucs scéniques inédits. Et il y a une recherche érudite de la saveur qui porte la marque de Léon Abric, gastronome. N'est-ce pas lui qui a inventé le *Vap*, appareil dont l'idée se trouve dans Brillat-Savarin, et qui permet, par une cuisson à la vapeur en vase clos, de conserver tous leurs sucs, tout leur arome aux légumes, crustacés, poissons, salaisons, qu'on cuit habituellement à l'eau, ce qui les délave ? Abric est plus fier de cette invention que du succès de *Chanson d'amour*, opéra-comique plusieurs fois millénaire, dont il a écrit le livret français avec Hugues Delorme.

Paul Acker apporte une recette de cette Alsace si chère à son cœur. Il serait aujourd'hui un écrivain célèbre, mais la guerre l'a pris. Estragon et crème douce : son style vif et souple.

La formule de Mme Marcelle Adam vient de sa grand' mère, qui fut la compagne d'Adolphe Adam : c'est une

de ces recettes mélodieuses qui enchantent le subtil palais des musiciens.

Le *Poulet du cloître*, de Mme Baillot-Jourdan, n'a rien de monastique. Il est païen, il est opulent, il est vivant comme la céramique de cette robuste Champenoise.

Alerte et pittoresque, la *Poularde Rosalie* devait être signée Lysiane Bernhardt.

La recette de la *Poule au pot* est puisée aux sources les plus authentiques. Gascon et traditionnaliste, Paul de Cassagnac se caractérise nettement ici.

Cher Pierre Chapelle, vous étiez un grand gourmand sur cette terre : vous aviez fondé *La Bonne Table et le Bon Gîte*. Miné par la maladie, vous dirigiez ce journal dédié à la joie de vivre, vous assistiez aux agapes gastronomiques toujours souriant, sans une plainte. Vous fûtes un tendre stoïque, un épicurien héroïque. Et vous aimiez tant la vie, la vie plantureuse, dorée, onctueuse, comme cette poularde dont vous m'envoyâtes la recette quelque temps avant de mourir...

Poulet Lac de Garde : de la cuisine italienne francisée par la plus parisienne des Transalpines.

Votre *Poule au pot agenoise*, Charles Derennes, c'est votre prose solide et savoureuse, bien assaisonnée.

Le statuaire Joë Descomps est Auvergnat. Recette de chez lui, robuste et franche comme sa sculpture.

Le *Poulet à la ficelle* est une invention d'Alexandre Dumas, aussi ingénieux en cuisine que dans ses romans. Une de ses cuisinières, Mme Collin-Charrière, qui s'est établie hôtelière dans les Vosges, fut interviewée en 1910 par un rédacteur du *Petit Journal :* « Vous ne sauriez croire, a-t-elle déclaré, comme cet homme, qui se moquait de tout le confort de la vie moderne, était gourmand. Il venait surveiller les moindres omelettes. Je tiens de lui bien des recettes que je mets encore à profit, — ainsi

le poulet à la ficelle. Vous obtenez une pièce dorée, savoureuse, qui laisse loin derrière soi les rôtis au tournebroche. » Mme Collin-Charrière quitta cet admirable maître parce qu'il vivait en « camp-volant ». Un jour, elle a été obligée de mettre un drap comme nappe. « Je n'ai pas pu m'y faire, conclut-elle, et j'ai rendu mon tablier. La place n'était pas assez sérieuse pour moi, ce n'était pas mon monde, mais j'ai regretté le patron, qui était brave homme et gentil avec les domestiques. Il avait le tort de faire des livres : c'est ce qui l'a perdu. »

Nous ne recueillons que des recettes de non-professionnels. Nous publions cependant celle de M. Dumont-Lespine, qui fut pendant quelque trente ans cuisinier, — et l'un des meilleurs de ce temps. Mais, aujourd'hui, M. Dumont-Lespine est journaliste : c'est pourquoi nous avons cru devoir faire exception en sa faveur. Et aussi parce que cette belle recette est un véridique reflet de cet esprit novateur et chaleureux.

Renée Dunan est trop artiste pour n'être pas gourmande. Elle aime à parler de cuisine. Elle a écrit, pour le *Crapouillot*, une série de contes culinaires. Elle est un des seuls écrivains, avec Marcel Rouff, qui se soit amusé à intégrer des formules gastronomiques dans des histoires purement littéraires. Elle a fait mieux encore, et c'est ici que nous retrouvons le pli de cette âme si passionnément curieuse, elle a eu l'idée d'établir des menus en harmonie avec les signes de l'année astrologique. Les personnes nées sous le signe du Bélier, par exemple, sont vouées aux condiments martiens, au lait de chèvre, à une nourriture allègre. Nous donnerons deux des recettes que l'auteur de la *Triple Caresse* indique dans sa « Dodékagénéthliakotechnie culinaire », exposée dans l'*Almanach de Cocagne*.

Le poulet bressan du peintre Harold English est tout

un paysage. Harold English a beaucoup peint la campagne de Belley, fief de Brillat-Savarin.

Le *Poulet Gabrielle Dorziat :* toutes les épices, toutes les saveurs, toutes les subtilités. Cette cuisine luxuriante fait songer aux recettes médiévales, mais adroitement modernisées par ce maître malicieux du pastiche qu'est Fernand Fleuret. Cette recette-là : un sonnet du *Carquois.*

Le savoureux *Coq en pâte au cumin*, de F. Gottlob : j'y note cet accent, cette solidité, cette sûreté de main des lithos et des tableaux de l'auteur, et cette vigueur adoucie par l'estompe du cumin, de ce cumin si en honneur dans la cuisine tchèque, et qui pourrait bien révéler chez ce Parisien de Belleville quelque lointaine ascendance danubienne.

Charles Jacque, peintre des pâtis et des moutons, nous apporte un poulet résolument bucolique.

Henry Lapaire, Berrichon, évoque naturellement sa belle province. Savourez le trait final : le poulet des barbouillés appartient bien à ce pays malicieux, plein de bon sens et de verdeur.

Le Poulet à la crème et au paprika : « Douceur et violence » dit lui-même Victor Margueritte. Douceur et violence, c'est assez dans la manière du romancier du *Bétail humain.*

Le Cochet à la Contadine est très Côte d'Azur — vermouth et tomates. Je l'imagine créé par Maurice de Marsan, au sortir de quelque studio de Nice, après une séance de prise de vues, pour les délices de *Maud, demoiselle de cinéma.*

La Poule aux œufs d'or, de Payret-Dortail. Cuisine décorative, composition en orpiment majeur, cuisine de peintre, qui satisfait à la fois l'œil et le goût.

Les Poussins à la Rosalia : élégante fantaisie et d'une présentation très artiste, puisque signée Paul Poiret.

Henri Pourrat chante son Auvergne dans ses romans. C'est donc une recette d'Auvergne qu'il nous envoie, celle du fameux *Coq au vin*. L'auteur de *Gaspard des Montagnes* et des *Jardins sauvages* l'exécute lui-même.

Le *Poulet Stanley* de la duchesse de Rohan est toute finesse et aristocratie.

La *Poularde basquaise* de Spinelly, amoureuse du Béarn, spirituelle, vive et pimentée comme son jeu même.

Et cette recette de Lucien Tendret, qui clôt magnifiquement la série des poulets, est digne du descendant de Brillat-Savarin, digne du grand gourmet bressan.

XCVIII

La Pochette surprise.

Ce plat, qui ne se désigne pas autrement sur le menu, est surtout exquis au printemps, alors que les jeunes herbes aromatiques sont dans toute la finesse de leur senteur.

Il faut se procurer de *petits* poulets de grain, un pour deux personnes.

Ingrédients pour *un* poulet :

1° Aromates : échalote fraîche, 7 ou 8 pousses; 10 grammes de ciboulette, 15 grammes de cerfeuil, 20 folioles d'estragon, poivre blanc du moulin, un rien de muscade;

2° Deux foies de volailles (ce qui fera trois avec celui de votre poulet); 50 grammes de mie de pain, un peu

de lait, de l'huile d'olive fruitée, un œuf frais, 15 à 20 grammes de beurre, chapelure très fine.

Plus deux grandes feuilles de papier de fil.

Opération :

Débarrasser le poulet de son cou, du bout de ses ailerons et des extrémités de ses pattes; fendez-le en deux dans sa longueur, complètement, pour avoir deux moitiés distinctes.

Poumons, cœur, foie, mais non pas le gésier, iront sur la planche, avec les deux autres foies dont vous vous êtes pourvu. Hachez, aussi fin que possible, avec l'échalote, la ciboulette, le cerfeuil et l'estragon. Jetez ce hachis dans un mortier, avec la mie de pain trempée dans le lait puis égouttée, le beurre et l'œuf frais entier. Pilez. Sel, poivre, le rien de muscade. Vérifiez l'assaisonnement.

Badigeonnez d'huile d'olive l'intérieur de chaque moitié de poulet, que vous remplissez de farce. La farce en excès fait parfois un petit dôme. Oignez cette surface et tout l'extérieur du poulet abondamment; puis, roulez dans la chapelure additionnée d'un peu de sel fin et de poivre, ou plutôt appliquez à la main cette chapelure qui adhérera grâce à l'huile épandue.

Étalez une feuille de papier, bien graissée d'huile, entourez-en votre demi-poulet (si le format ne le permet pas, conjuguez deux feuilles). Il faut que cette papillote soit bien close. Ficelez, pour plus de sûreté, avec du fil de lin. Arrangez ça gentiment, songez que votre pochette ira à table telle quelle.

Envoyez au four (de préférence un four à pâtisserie), réglez la chaleur de telle façon que le poulet cuise doucement de tous côtés dans son enveloppe, et que celle-ci ne se carbonise pas. C'est assez délicat, mais les grands artistes cherchent souvent la difficulté.

Il faut une demi-heure de cuisson *effective*. Si vous avez plusieurs convives, vous faites deux fournées; la première attendra volontiers au chaud, dans un autre four tenu grand ouvert, que la deuxième soit prête, — ou bien sur un réchaud muni d'une cloche. Évidemment, le poulet en pochette surprise ne se sert pas dans un banquet de deux cents couverts !

Chaque convive doit éventrer lui-même sa papillote, d'abord pour savoir ce qu'il y a dedans, et puis pour jouir à pleines narines de l'ineffable parfum qui s'en échappe.

Plat de déjeuner, qui prend toute sa valeur au mois de mai. Faites-le précéder de belles crevettes roses dites « bouquet », avec du beurre frais. Après le poulet, des asperges *cuites à la vapeur*, sauce mousseline. Un fromage. Des fraises. Du Vouvray à six degrés tout le temps.

Si le café est bon, la fine champagne authentique et les convives diserts, cela fait un de ces repas dont on se souvient.

Léon ABRIC,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

XCIX

Poulet à l'estragon.

(Mets alsacien).

On dresse le poulet. On le met dans une casserole, à moitié dans l'eau.

On met des carottes, un oignon, un peu de clou de girofle, de laurier, sel, poivre, persil et estragon.

On fait cuire doucement pendant une heure. On fait

une sauce blanche avec le bouillon du poulet, on fait cuire la sauce et on ajoute un jaune d'œuf, de la crème douce, un morceau de beurre et on fouette sur le feu. On garnit la poitrine du poulet avec des branches d'estragon qu'on a passées dans l'eau bouillante ou grillées, et on verse la sauce par-dessus.

Très bon en chaud-froid. Paul ACKER.

C

Purée de volaille grand'mère.

Écrite de la main de ma grand'mère Adolphe Adam, cette recette, sans doute centenaire, est cruellement évocatrice du vieux temps où les poulets coûtaient quarante sous.

Hachez fin des blancs de volaille, soit rôtis, soit braisés. Assaisonnez de sel et de poivre. Pilez au mortier en ajoutant quelques cuillerées de béchamelle froide. Pilez encore fortement. Passez au tamis. Faites chauffer doucement au bain-marie, sans laisser bouillir. Étendez la purée avec un peu de béchamelle, s'il en est besoin. Et, avant de servir, faites-y fondre un morceau de beurre fin.

Marcelle ADAM.

CI

Poulet du cloître.

Découpez un jeune poulet et faites-le revenir dans une cocotte en fonte avec un bon morceau de beurre. Quand

les morceaux sont légèrement dorés, ajoutez oignons, sel, poivre, épices. Fermez bien la cocotte et laissez cuire doucement à tout petit feu pendant une heure un quart environ. A ce moment, ajoutez une demi-livre de crème et une demi-livre de champignons coupés et sautés au beurre au préalable. Leur laisser rendre leur jus, remuer doucement le tout et laisser cuire à nouveau pendant un quart d'heure ou vingt minutes.

Ayez quelques tranches de jambon d'York cuit et passé au beurre avec deux cuillerées de madère dans la poêle. Enlevez les tranches de jambon et versez le jus dans la cocotte.

Délayez deux jaunes d'œuf dans un bol avec un peu de la sauce. Mettre au fond du plat de service les tranches de jambon, les morceaux de poulet et terminer avec les deux jaunes d'œuf et le reste du bol, la liaison de votre sauce qui ne doit plus bouillir, mais se lier simplement à la chaleur de la cocotte. Recouvrez vos morceaux de poulet et vos tranches de jambon de cette sauce, aussi agréable aux yeux qu'au palais.

Mme C. BAILLOT-JOURDAN.

CII

La Poularde Rosalie.

Que diriez-vous d'une bonne poularde Rosalie, poêlée au porto, toute farcie de truffes?

Sentez d'ici le fumet exquis qui s'en dégage!... Mais ce n'est que le commencement... Votre poularde cuite à

point, vous vous arrangez pour découper les blancs en escalopes, et, entre chaque tranche, vous glissez un coussin de foie gras...

Ce n'est pas tout ! Autour de cette volaille souveraine, dressez une couronne de petits ortolans rôtis, un par convive, et, pour finir, signez cette œuvre d'un cachet de truffes !

Ce plat n'est pas léger? Tout ce qui est bon est parfaitement digérable... Et puis, laissez-moi continuer ce dîner par cette salade demi-deuil que j'adore et que ma grand'-mère Sarah Bernhardt avait nommée salade « Terre et Ciel », en raison des légumes et des fruits qui la composent...

Lysiane BERNHARDT.

CIII

Poule au pot (1).

(Recette gasconne, selon la tradition d'Heni IV et d'après les sources les plus authentiques).

Flambez et videz une poule. Garnissez-la d'une farce composée d'un morceau de jambon, ni gras ni maigre, du foie de la poule, d'une petite tranche de veau, hachés; une pointe d'ail, un petit peu d'oignons, le tout haché

---

(1) En Gascogne, on a coutume de commencer les *déjeuners* par un potage, qui est presque invariablement un potage au tapioca, le bouillon ayant été fait avec une poule farcie. On la remplace parfois par une poitrine de veau farcie.

bien fin et mélangé avec deux ou trois œufs crus entiers. Assaisonnez de poivre et de sel, en tenant compte de la salure du jambon, et de beaucoup d'épices.

Garnissez de cette farce votre volaille, que vous utiliserez pour faire votre pot-au-feu : vous avez tout simplement substitué la poule au bœuf généralement employé.

Vous servirez votre poule, découpée, très chaude, avec une sauce gaillarde froide.

La sauce gaillarde est faite d'huile, vinaigre, olives et œufs durs hachés finement, sel et poivre.

Paul de CASSAGNAC.

CIV

Poularde Pierre Chapelle.

1° Videz une tendre et belle poularde de Bresse. Hachez un peu d'échalote que vous passez au beurre, ajoutez-y les foies de la volaille escalopés, sel, poivre, brindille de laurier et fleur de thym en poussière. Flambez d'un verre de fine champagne et mettez dans une terrine de terre. Lorsque cette farce est presque froide, mettez un peu de mie de pain et la graisse de la volaille hachée. Vérifiez l'assaisonnement et farcissez votre volaille.

2° Selon le principe de Curnonsky, décrit dans les *Gerboudes*, suspendez votre volaille devant un feu de bois très clair au moyen d'une ficelle. Au-dessous de la volaille, un plat de terre contenant un morceau de beurre. Arrosez constamment en imprimant à la volaille un mouvement de rotation.

3° Prenez, d'autre part, quelques cèpes frais bien fermes. Essuyez bien les têtes, hachez les queues que vous mettez sur une assiette avec un peu d'échalote hachée, de la mie de pain et du persil.

4° Aux trois quarts de la cuisson, faites chauffer dans une poêle de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle commence à fumer. Placez-y vos têtes de cèpes et lorsqu'elles sont bien frites, retournez-les; puis, lorsqu'elles sont de nouveau bien dorées, égouttez-les, salez, poivrez. Mettez-les dans votre plat de terre (sous la volaille), que vous aurez placé préalablement sur un lit de cendres brûlantes.

5° Chauffez dans une poêle un peu de la graisse de volaille en excès; jetez-y les queues de cèpes hachées, puis l'échalote, la mie de pain et enfin le persil. Mettez le tout sur vos cèpes et terminez la cuisson de la volaille en arrosant. Servez votre volaille entière dans le plat de terre sur le lit de cèpes.

Il est bon de dégraisser le fond avant de servir et il est inutile d'allonger le jus de quoi que ce soit.

Pierre CHAPELLE.

CV

Poulet Lac de Garde.

Prenez un poulet tendre, coupez-le en morceaux comme pour un poulet sauté. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, 60 grammes environ, et faites blondir vos morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans

durcir; arrosez, si c'est absolument nécessaire, avec un peu de vin blanc sec. Poivre et sel, persil et thym. Préparez, dans un plat creux, deux jaunes d'œuf que vous délayez avec le jus de deux citrons. Versez dans cette préparation votre poulet cuit, et mélangez bien vivement. Servez très chaud entouré de croûtons frits au beurre.

Maria CROCI.

CVI

La Véritable Poule au pot agenoise.

Vous choisissez dans votre basse-cour ou chez un métayer de vos amis, non pas une poule, mais un coq. Cela peut paraître bizarre, mais c'est comme ça. Un jeune coq adulte, mais bien gras, et par conséquent vierge encore.

Préparez une farce de mie de gros pain rassis, de lard de poitrine, d'ail et de persil; délayez-la dans quatre ou cinq jaunes d'œuf très frais. Cette farce, il est un peu rustique de l'introduire simplement dans le ventre du volatile. Pour plus d'élégance et de saveur, insinuez-la précautionneusement sous la peau des ailes, des entre-cuisses, du croupion et jusqu'aux abords des filets. Le foie aura été pilé et mélangé à la farce.

Il n'est pas interdit de glisser dans la cavité abdominale du coq un croûton de pain bis frit à l'huile et enduit copieusement d'ail écrasé. Après quoi, vous recousez les peaux avec du gros fil et vous laissez reposer au frais toute la nuit votre aimable bestiole.

Cela vous laisse le temps de préparer vos légumes. Ils sont ceux du pot-au-feu traditionnel : carottes et navets en abondance, deux ou trois poireaux. Un cœur de laitue. Sous aucun prétexte, aucun de ces choux, de ces panais, aucune de ces pommes de terre qui demeurent l'apanage des potées au porc salé ou du cervelas bourguignon.

Le lendemain, quand les légumes convenablement assaisonnés commenceront à chantonner avec l'eau aromatisée de la marmite (celle-ci aussi vieille que possible et *en terre*), vous y introduirez votre volatile avec toute la délicatesse désirable. Dès lors, une heure et demie de cuisson à gros bouillon suffisent amplement.

Voilà pourquoi la poule au pot exige son remplacement par un coq. La vieille pondeuse lasse de pondre, et qu'on sacrifie pour ne plus la nourrir à ne rien faire, exige trois heures de cuisson, donc la nécessité d'introduire les légumes après elle... Et c'est le monde renversé, c'est comme si on commençait les vêpres par le *Tantum ergo*... La fin de tout, quoi !

Inutile d'ajouter que cette chair trop bouillie, trop « aygoulée » pour ne pas rester trop dure, n'a plus qu'une médiocre saveur.

Le bouillon, en été, dégraissé et glacé, constitue le plus savoureux des « consommés froids ».

Chaud, avec des croûtons frits à la graisse d'oie ou de poule, il a aussi des partisans qu'on ne saurait mésestimer.

En même temps que la volaille savamment dépecée, les raffinés peuvent servir du riz au cari...

Il est mal vu de manger du pain avec ce plat. La farce doit suffire.

Vin : petit bordeaux rouge, ou cahors ordinaire.

Charles DERENNES.

CVII

La Poule aux carottes.

Couper en morceaux une poule qui ne soit pas trop jeune et la faire revenir dans le beurre avec des lardons. Faire un roux, y ajouter les morceaux de poule, les lardons, les carottes coupées en rondelles, avec un bouquet garni, deux gousses d'ail, du sel et du poivre. Laisser cuire à petit feu pendant trois heures.

Joë DESCOMPS.

CVIII

Le Poulet à la ficelle.

Il s'agit de faire rôtir un poulet.

Brillat-Savarin, homme de théorie, qui n'a, au fond, inventé que l'omelette aux laitances de carpes, a dit : « On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur. »

C'est une maxime, c'est même plus ou moins qu'une maxime : c'est un vers.

Mais, au lieu d'une maxime, au lieu d'un vers, il aurait bien mieux fait de nous donner une recette.

Courty, autre grand praticien, aujourd'hui retiré, a dit :

« Je préfère le cuisinier qui invente un plat à l'astronome qui découvre une étoile, car, pour ce que nous en faisons, des étoiles, nous en aurons toujours assez (1). »

---

(1) Brillat-Savarin a promulgué dans ses *Aphorismes :* « La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la

Revenons à la manière de faire rôtir un poulet.

— Pardieu, c'est bien simple ! me direz-vous, surtout avec nos cuisinières économiques. Vous mettez votre poulet dans un plat, sur une couche de beurre, vous glissez le plat dans votre four, et, de temps en temps, vous arrosez le poulet.

— Pouah ! Ne causons pas ensemble, s'il vous plaît, ce serait du temps de perdu. Un rôti au four ! C'est bon pour des Esquimaux, des Hottentots et des Arabes !

— Alors, à la broche, soit à la broche au tourniquet, soit dans une cuisinière, avec une coquille devant...

— C'est déjà mieux ! Mais ne vous fâchez pas si je vous dis que c'est l'enfance de l'art que vous pratiquez là !

— L'enfance de l'art ?

— Eh ! oui... Savez-vous combien vous faites de trous à votre poulet, en le faisant cuire de cette façon ? Quatre : deux horizontalement et deux verticalement. Eh bien, c'est trois de trop !

Ah ! vous commencez à réfléchir, n'est-ce pas, chers lecteurs... Vous vous dites : « Eh ! mais il pourrait avoir raison : plus le poulet a de trous, plus il perd de jus... Et le jus du poulet, une fois tombé dans la lèchefrite, n'est plus bon qu'à faire des épinards : encore, pour les susdits épinards, la graisse de caille vaut-elle mieux... Pas de broches, mes enfants, pas de brochettes ! Une simple ficelle ! Ecoutez bien ceci : tout animal a deux orifices, n'est-ce pas ? Un supérieur, un inférieur. C'est incontesté.

Vous prenez votre poulet, vous lui faites rentrer la

---

découverte d'une étoile. » Mais un gastronome délicat, le président Henrion de Pansey, n'avait-il pas écrit déjà : « Je regarde la découverte d'un mets nouveau, qui soutient notre appétit et prolonge nos jouissances, comme un événement bien plus intéressant que la découverte d'une étoile ? »

tête entre les deux clavicules de manière à ce qu'elle pénètre dans les cavités de l'estomac (méthode belge), vous recousez la peau du cou de manière à fermer hermétiquement les blessures de la poitrine.

Vous retournez votre poulet, vous faites rentrer dans son orifice inférieur le foie; vous introduisez avec le foie un petit oignon et un morceau de beurre manié de sel et de poivre, et, devant un bon feu de bois, vous pendez votre poulet par les pattes à une simple ficelle que vous faites tourner comme sainte Geneviève faisait tourner son fuseau.

Puis vous versez dans votre lèchefrite gros comme un œuf de beurre frais et une tasse à café de crème.

Enfin, avec ce beurre et cette crème mêlés ensemble, vous arrosez votre poulet, en ayant soin de lui introduire le plus que vous pourrez de ce mélange dans l'orifice inférieur.

Vous comprenez bien qu'il n'y a même pas à discuter la supériorité d'une pareille méthode.

Alexandre DUMAS PÈRE.

CIX

Le Poulet sauté à la Paul Reboux.

Vous me surprenez, mon cher confrère, en me demandant une recette de cuisine... Serait-ce donc que les cuisiniers ont encore qualité pour en composer? Je crains que ma recette ne se trouve dépaysée au milieu de

recettes émanant d'artistes célèbres, et qu'elle y fasse bien triste figure... Enfin, puisque vous l'exigez, et que cela paraît vous être agréable, voici la recette originale du *Poulet sauté à la Paul Reboux.*

Pour six personnes, prenez un poulet tendre pesant un kilo environ, achetez une douzaine d'huîtres, deux petites soles pesant chacune deux cents grammes et cinquante à cent grammes de truffes fraîches, *selon vos ressources.*

1° Mettez les truffes à tremper dans l'eau fraîche; brossez-les, lavez-les et rincez-les pour les obtenir très propres. Pelez finement les truffes, hachez les pelures, rassemblez truffes et pelures dans une casserole à couvercle fermant hermétiquement; mouillez avec un décilitre de cognac ou vieille eau-de-vie; ajoutez une pincée de sel épicé, couvrez le récipient, faites bouillir, puis tenez près du feu pendant dix minutes, et, enfin, laissez refroidir, *sans ouvrir la casserole.*

2° Ouvrez les huîtres, mettez-les *avec leur eau* dans une petite casserole; ajoutez une forte pincée de poivre blanc; chauffez doucement jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition; *ne laissez pas bouillir*, tenez au chaud pendant dix minutes, puis laissez refroidir.

3° Levez les filets de sole, nettoyez les carcasses, concassez-les, mettez-les dans une casserole, après les avoir bien lavées, mouillez avec un quart de litre de vin blanc sec et autant d'eau; ajoutez un petit oignon coupé en rondelles et un tout petit bouquet garni composé de queues de persil, brindille de thym et demi petite feuille de laurier. Laissez cuire pendant deux heures, passez à la passoire fine, puis réduisez ce « fumet de poisson » à un décilitre, pas davantage. Parez les filets de sole, supprimez bien toutes les arêtes; lavez les filets

et découpez-les en dés d'un centimètre de côté. Tenez-les au frais.

4° Flambez votre poulet, nettoyez-le bien, découpez-le comme pour sauter, essuyez les morceaux pour les obtenir bien blancs.

Dans une casserole large et plate, une « sauteuse », faites fondre 75 grammes de beurre; avant qu'il soit chaud, rangez les morceaux de poulet côte à côte, assaisonnez-les de sel fin et poivre blanc; *tenez la sauteuse sur un feu doux*, couvrez-la de son couvercle; au bout de vingt minutes, retournez tous les morceaux de poulet *qui ne doivent pas colorer*, assaisonnez-les à nouveau. Couvrez la sauteuse et mettez-la au *four ou à feu doux* pendant vingt nouvelles minutes. Au bout de ce temps, le poulet doit être cuit et être resté blanc. Dressez les morceaux dans une timbale en plaçant les carcasses en dessous et les ailerons surmontant le tout. Tenez au chaud à l'entrée du four ouvert.

Ouvrez la casserole contenant les truffes et leur cuisson; versez celles-ci dans la sauteuse et faites bouillir à gros bouillons jusqu'à ce qu'il ne reste au plus qu'une cuillerée à soupe de cuisson. Décantez l'eau de cuisson des huîtres dans la sauteuse, ajoutez-y le fumet de poisson; réduisez le tout, par ébullition, à un décilitre environ.

A part, faites bouillir deux décilitres de crème, versez-la dans la sauteuse, réduisez, *en remuant au fouet*, à un quart de litre. Passez cette sauce à la passoire fine ou à la mousseline, remettez-la dans la sauteuse nettoyée.

Maniez, dans un bol, deux jaunes d'œuf frais et une cuillerée à soupe de crème épaisse. Dans la sauce bouillante, jetez les filets de sole coupés en dés, donnez juste un bouillon, tirez du feu et laissez mijoter, *sans bouillir*, pendant deux minutes; mélangez deux cuillerées à soupe de sauce avec la liaison crème et jaunes d'œufs, versez

celle-ci dans la sauce; donnez juste un bouillon en plein feu en remuant avec la cuiller en bois : la sauce doit bien napper la cuiller. Goûtez cette sauce, assaisonnez-la à point en sel, poivre blanc nouvellement moulu et une pointe de paprika. *Hors du feu*, mélangez cent grammes de beurre frais à la sauce. Ebarbez les huîtres, réchauffez-les quelques minutes dans la sauce.

Au moment de servir, versez la sauce sur le poulet sans vous soucier des filets de sole en dés qui seront répartis au mieux sur le tout, mais disposez les huîtres à peu près également, en sorte que chaque convive en trouve au moins une, sinon deux, en se servant. Saupoudrez légèrement le poulet d'estragon et de fenouil hachés finement et des pelures de truffes bien égouttées et passées dans le coin d'un torchon.

Sur le tout, placez de *très épaisses* lames de truffes passées au beurre fondu pour les tiédir et les rendre brillantes.

Observation. — Cette recette, peut-être *inédite* (je ne puis l'affirmer), peut paraître révolutionnaire; elle ne l'est cependant guère si l'on considère que la garniture d'huîtres pochées est classique, que l'assaisonnement à la crème et au paprika ne l'est pas moins, que la garniture de truffes se fait couramment dans le poulet *Fédora*. Evidemment, il y a les filets de soles : ils peuvent « chiffonner » quelques amis de la routine. J'avoue qu'ils ne m'effraient pas plus que les huîtres. Plutôt que de récriminer, mieux vaut essayer loyalement cette recette et reconnaître que, quoique curieuse, elle se défend. N'est-ce pas, Paul Reboux?

G. DUMONT-LESPINE,

Rédacteur en chef de *Culina*,
Vice-président de l'Association des Gastronomes régionalistes.

Poule lunaire et Poulet saturnien.

(Recettes astrologiques)

CX

Poule lunaire.

Du 21 juin au 22 juillet, c'est le signe du Cancer qui règne, avec la Lune comme astre. Les lunaires aiment, — doivent aimer, — le gibier et les plantes d'eau. Voici une recette concernant les poules d'eau et sarcelles : « Epluchez une poule d'eau, coupez-la en deux, battez-la avec le plat du couperet. Mettez-la dans une casserole avec bardes de lard, sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule ; laissez mitonner jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite. Panez-la, faites griller sur le gril et servez avec un citron pressé pour entrée.

CXI

Poulet saturnien.

Du 22 décembre au 21 janvier, le soleil est dans le Capricorne, dont l'astre est le néfaste Saturne. Les plantes et les animaux influés par ces données astrales sont mal comestibles. Il faut donc se satisfaire des rites culinaires saturniens. Voici : « Dépouillez un poulet, levez-en les membres et mettez-les trois ou quatre heures sur la cendre chaude dans une marinade de vinaigre, bouillon,

épices, oignons, laurier, persil. Séchez-les ensuite et trempez dans un blanc d'œuf fouetté; panez ou farinez. Faites frire avec persil dont vous les garnirez pour finir. »

Renée DUNAN.

CXII

Poulet farci Cassini.

Une belle poularde de Bresse.

1° Une demi-livre de champignons. Hacher les queues, les mettre dans le fond d'une terrine. Emincer les chapeaux — non épluchés — et les faire revenir doucement dans le beurre. Les retirer avec une écumoire, les mettre dans la terrine.

2° 200 grammes de bacon. Enlever la couenne, couper en très petites tranches, puis en petits morceaux. Faire revenir doucement, pas trop : il ne faut pas qu'ils se dessèchent. A la terrine.

3° Couper le foie en dés. Faire revenir pendant une minute. A la terrine.

4° 250 grammes de jambon d'York bien haché, y compris le gras. A la terrine.

5° 200 grammes environ de mie de pain rassis et émietté. (Ne pas mouiller.) A la terrine.

Sel, poivre fraîchement moulu, un peu de muscade, un rien de quatre épices, une pincée de sauge que l'on écrase entre les doigts.

Retournez avec la cuiller de bois et mêlez bien.

Ajoutez le beurre où les champignons et le lard ont rissolé.

Farcir la bête avec ces divers ingrédients.

A la saison des truffes, remplacer la sauge par deux ou trois truffes coupées en dés.

S'il s'agissait d'un canard, on ajouterait un verre de porto rouge et un verre de fine.

Harold ENGLISH.

CXIII

Poulet Gabrielle Dorziat.

Vous prenez un beau poulet et le découpez. Vous faites revenir à l'huile d'olive dans une sauteuse chacun des membres que vous placez dans une casserole lorsqu'ils sont dorés, avec beurre, sel, poivre, romarin, menthe, force oignons, ail, échalote, persil, zeste de citron, zeste d'orange, deux morceaux de sucre et une demi-bouteille de bon bordeaux.

Vous laissez cuire à casserole ouverte, puis, quand le vin a diminué, vous laissez réduire doucement en ajoutant champignons, tomates, olives et une poignée de raisins de caisse. Au moment de servir, vous flambez votre plat avec un bon verre de cognac.

La sauce doit être veloutée, et sa saveur relevée au cours de la cuisson de pincées de ras-el-hanout, de coriandre et de paprika, doit être si subtile que bien savant serait celui qui en pourrait faire l'analyse.

Fernand FLEURET.

CXIV

Le Coq en pâte au cumin.

1° Faire bouillir 30 grammes de cumin dans un décilitre d'huile d'olive pendant un quart d'heure, passer et mettre de côté.

2° Faire une farce avec le foie du coq, un quart de foie de veau, une cervelle de veau, une truffe, trois échalotes, une poignée de persil, le tout haché, passer 10 minutes à la casserole avec la moitié de l'huile de cumin, un petit verre de fine, et un œuf frais. En remplir l'intérieur de la bête, la recoudre.

Piquez votre volaille de clous faits de morceaux de truffes.

Enveloppez le sujet de bardes de lard et bien l'attacher.

Faites une pâte salée, poivrée, et bien beurrée, abaissez-la à l'épaisseur d'un demi-centimètre et enveloppez-en complètement votre coq.

3° Mettez à la broche en bouchant bien les trous avec de la pâte.

Enveloppez d'un papier huilé, que vous enlevez un peu avant de servir pour faire prendre couleur à la pâte, arrosez durant la cuisson avec l'autre moitié d'huile de cumin, que vous avez versée, dans le fond de la rôtissoire.

La cuisson devra être d'un quart d'heure plus longue que pour un poulet ordinaire.

Chambertin ou Romanée.

F. GOTTLOB.

N. B. — On peut manger ce coq en pâte froid le lendemain, c'est un excellent mets à mettre dans l'auto pour aller faire un repas en forêt.

CXV

Poulet en fricassée brune.

Le poulet, coupé par morceaux et revenu, bien doré sans être roussi, est retiré de la casserole. On fait un roux allongé en employant de farine ce qui est nécessaire pour la dimension de la pièce, ayant soin de ne pas laisser brûler, ce qui donnerait un goût d'amertume insupportable. Les morceaux sont alors remis dans la casserole et on ajoute de petits morceaux de lard salé de très bon goût, non revenus et demi-gras, des échalotes hachées menu, du sel, beaucoup de bon poivre, un petit bouquet composé de persil, thym et un peu de laurier. On laisse cuire une demi-heure à petit feu et bien couvert, après quoi on ajoute de nouveau, et toujours suivant le volume du sujet, deux maniveaux (1) de champignons et de petits oignons tendres.

Lorsque le tout est cuit, on dresse sur un plat.

On pose autour, de façon que cela ait bonne mine, des cornichons coupés fins et accompagnés de ces nombreux fruits et légumes marinés, comme petits pois, petits haricots verts et en grains, petites fèves, petites carottes, petits radis, petits melons, groseilles, grains de maïs, etc., etc., et l'on sert chaud.

Charles JACQUE.

---

(1) Petit panier plat d'osier.

CXVI

Poulet au sang (1).

Flambez un poulet et coupez-le en morceaux. Dans une casserole avec du beurre (50 grammes) et des petits carrés de lard, mettez ces morceaux et faites revenir. Ajoutez deux cuillerées de farine, mouillez avec deux verres de bon vin rouge, bourgogne. Cuisson, une heure pour poulet tendre. Une heure avant de servir, ajoutez le sang du poulet que vous avez eu soin de recueillir dans un bol avec un filet de vinaigre. Liez avec un jaune d'œuf. Vous obtenez ainsi une belle sauce noire onctueuse, bien liée et parfumée. Dans l'ardeur de la délectation, on oublie parfois les convenances en y mettant les quatre doigts et le pouce. C'est pour cela qu'en Berry on l'appelle le poulet en Barbouille, car on se trouve... barbouillé comme le personnage de la farce fameuse de notre grand Molière.

Hugues LAPAIRE.

CXVII

Le Poulet à la crème et au paprika.

Voici un plat dont je fis la connaissance en Hongrie. Il est facile à préparer et offre au goût le plus délicat un

---

(1) Recette extraite de la *Cuisine berrichonne*, par Hugues Lapaire (Helleu, édit.).

plaisir imprévu et complexe. Douceur et violence ! C'est la cuisine d'Attila, revue et corrigée par la grâce française.

Coupez en morceaux un jeune poulet très tendre et mettez les morceaux à tremper dans l'eau froide; cependant, sur un feu doux, en une de ces vieilles casseroles de cuivre rouge au ventre étamé de clair, taillez en rondelles un gros oignon et faites-le revenir sans le pousser jusqu'au roux. Là-dessus, une grande cuillerée à soupe de sel fin, une autre cuillerée de ce poivre rouge dit paprika, et la valeur d'un demi-verre de sauce tomate épaisse et parfumée.

La casserole n'attend plus que le poulet !

Là ! Le couvercle bien clos. Et que maintenant le tout mijote et cuise pendant *une heure*, non sans remuer de temps en temps...

Ajoutez enfin un demi-litre de belle crème fraîche, bien jaune, et très dense, et mélangez, sans que le coulis délicieux ainsi obtenu se mette à bouillir.

Il n'y a plus qu'à servir, avec une garniture de raviolis et de knockes.

Pour les knockes, mettre dans une terrine quinze grandes cuillerées à soupe de farine, un œuf entier, un peu d'eau froide et battre, battre avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. La laisser reposer une heure, en forme de pain long, sur une planchette de bois mince, et, vingt minutes avant de servir, détacher et jeter dans un récipient d'eau bouillante salée, avec un large couteau réchauffé, les petits rouleaux de pâte, les knockes savoureux, que dix minutes suffiront à cuire.

Victor MARGUERITTE.

CXVIII

Cochet à la Contadine.

Prenez un petit poulet de grain paré et flambé. Coupez-le en huit tronçons que vous salez et poivrez. Puis, faites revenir à feu doux dans une sauteuse basse avec un « œuf » de bon beurre et deux petits oignons écartelés.

Lorsque les tronçons ont pris couleur, retirez de la sauteuse et videz dans un plat tenu au chaud en recouvrant avec le beurre et le jus de la cuisson.

Puis versez dans la sauteuse un grand verre (25 centilitres) de bon vermouth doux (Cinzano, Rossi, etc.) que vous ferez chauffer et allumerez jusqu'à réduction des deux tiers.

Après quoi, le vermouth flambant, précipitez vos tronçons dans la sauteuse pour un tour de feu en ajoutant après coup le beurre et le jus dans lequel vous aurez lié une cuillerée à bouche de confiture de tomates, quelque peu de cannelle en poudre et, si l'on goûte un plat relevé, une bonne pincée de poivre de Cayenne.

Goûtez et corrigez l'assaisonnement. Laissez sur le feu cinq minutes en remuant à la mouvette pour enrober les tronçons dans la sauce et servez.

S'accompagne volontiers d'un bon bourgogne.

Maurice DE MARSAN.

CXIX

La Poule aux œufs d'or.

Bien cuite au pot-au-feu, la poule est déposée sur une sauce ainsi composée : 250 grammes de crème fraîche, 250 grammes de beurre, 250 grammes de champignons, deux branches d'estragon, laurier, thym, petits oignons.

On agrémente le plat d'une garniture de petites croquettes en forme d'œuf, composées de purée de pommes de terre et de jaunes d'œufs.

On doit également bourrer l'intérieur de la bête de ces croquettes.

PAYRET-DORTAIL.

CXX

Poussins à la Rosalia.

Prenez des poussins que vous désossez. Faites farcir avec une farce de foie gras et de truffes. Bridez et bardez.

Ensuite foncez une casserole de légumes. Mettez vos poussins dedans et mouillez de vin blanc et de jus. Faites pocher une demi-heure, passez le fond et dégraissez.

Faites avec le fond une suprême de tomates, assaisonnée à point, et faites un pilaf de riz sur lequel vous dressez vos poussins coupés en deux.

Garniture de crêtes, de rognons et de truffes.

Saucez vos poussins et servez le reste dans une saucière.

Paul POIRET,
Président honoraire du Club des Purs-Cent.

CXXI

Le Coq au vin.

Recette du *Temple de Mercure*, au sommet du Puy-de-Dôme.

La véridique et merveilleuse recepte du « Coq au vin », *telle qu'elle fut imaginée et mise au poinct par feu maistre Bertrand, lequel tenait hostellerie à l'enseigne du* « *Mercure gallois* », *au temps du bon roy Henry, qui voulut faire ordonnance à ses sujets de mettre la poule au pot dimanches et festes.*

« A donc, quand vous voudrés cuire le « coq au vin », il faut prendre un poulet jeunet de Limaigne, et, l'ayant prestement occis, le dépecer en six quartiers; puis, en une coquemare ou pot de terre, faire revenir au feu à demi, ensemble trois onces de lard de porc maigre et ferme taillés en forme de dés à jouer, une once et demie de beurre frais, plus encore des petits oignons.

« Sur le moment que seront revenus les ingrédients, jetés en votre coquemare ledit poulet dépecé et farci d'une gousse d'ail hachée menu, adjoutés un bouquet de persil et aultres plantes bien odorantes comme thym et laurier, sans oublier morilles ou champignons; tenés couvert sur le feu vif, tant et si bien que le tout soit à belle couleur de rost, partout semblable, puis ostés le couvert et enlevés doucement la graisse surabondante.

« Que si, ensuite, vous avez un doigt de bonne vieille eau-de-vie, voire Armagnac, arrosés d'ycelle le poulet, puis flambés.

« Et sur le tout ensemble répandés vivement chopine de bon vin vieux, du pays de Chanturgne préférable-

ment, et, quand ensuite seront bien cuits à poinct, poulet, épices, saulce au vin sur feu vif, servez chauld, enduicts de beurre fondu marié de fine fleur de froment blanc. »

Suivez à la lettre ces prescriptions, vous m'en direz des nouvelles. J'en ai moi-même essayé, car je me pique d'être, à mes heures, un assez bon maître queux. Je déclare, sans fausse modestie, que mon coq au vin a obtenu plein succès. Inutile d'ajouter que le poulet ou la poularde peuvent se substituer au coq... Mais le coq, sur la carte, a plus d'allure.

Henri POURRAT.

CXXII

Poulet Stanley.

Faites saisir le poulet au beurre. Il finira de cuire à l'étuvée avec 250 grammes d'oignons finement émincés. Dressez-le dans une terrine plate avec de chaque côté un bouquet de champignons cuits. Ajoutez aux oignons 2 décilitres de crème épaisse. Laissez mijoter pendant dix minutes et passez à l'étamine. Réduire cette soubise d'un quart, la mettre à point avec 30 grammes de beurre fin, une pointe de cayenne et une pointe de curry. Nappez le poulet et disposez dessus 10 belles lames de truffes bien noires.

Duchesse DE ROHAN.

CXXIII

Poularde basquaise.

Prendre une jeune poularde, la flamber, la vider. Découpez-la et faites-la revenir dans une casserole de cuivre avec du beurre et des lardons.

Quand les morceaux sont bien dorés, ajoutez des tomates coupées en quatre, quelques cèpes, des aubergines en lamelles, des piments doux, quelques petits oignons, deux gousses d'ail finement hachées, thym, laurier, basilic et quelques belles lames de truffes.

Bien couvrir la casserole. Trente-cinq à quarante minutes de cuisson.

Une bouteille de Jurançon s'harmonise merveilleusement avec ce plat.

SPINELLY.

CXXIV

Les foies blonds de poulardes de la Bresse baignés de la sauce aux queues d'écrevisses (1).

« Il y a des estomacs qui ne peuvent digérer que des viandes légères et délicates. »

Logique de Port-Royal, premier discours.

Arnaud et Nicole.

Frottez légèrement d'ail le fond et les parois d'un mortier, pilez-y deux ou trois foies blonds de poulardes

---

(1) Extrait de la *Table au pays de Brillat-Savarin*, par Lucien Tendret.

de la Bresse et un morceau de moelle de bœuf de la grosseur d'une noix, ajoutez un quart de verre de jus de viande, du lait en assez grande quantité pour obtenir une purée très liquide, deux œufs entiers et les jaunes de deux autres, mêlez le tout, salez, poivrez et passez au tamis.

N'employez pas de la crème au lieu de lait, souvent les éléments la composant se désagrègent, le gâteau, qui doit avoir la consistance d'un flan, se brise, s'affaisse et *fait l'eau*, c'est l'expression consacrée.

Enduisez d'huile, à l'intérieur et sur toutes ses parties, un moule en fer battu, l'égouttez et introduisez dans ce fond une feuille de papier blanc huilé découpée en forme ronde. Versez la préparation dans le moule, mais sans le remplir, pour que le gâteau, en gonflant, ne se répande pas au dehors du vase.

Mettez le moule dans le bain-marie dont l'eau sera froide et chauffée graduellement, mais sans arriver à l'ébullition, et que le moule tenu soulevé ne touche pas le fond de la casserole contenant l'eau. Si ces prescriptions ne sont pas observées, si les œufs et le lait ne sont pas frais, l'intérieur du gâteau sera persillé au lieu d'être lisse et poli, les éléments seront séparés et désunis, et, en terme de cuisine, *le gâteau sera tranché.*

Après une heure et demie environ, retirez le moule du bain-marie, le séchez en le frottant d'un linge, placez un plat en forme de couvercle au sommet de l'ustensile, retournez sens dessus dessous, c'est-à-dire abouchez sur le plat; démoulez et répandez sur le gâteau une sauce aux queues d'écrevisses.

Le gâteau de foies blonds de poulardes de la Bresse, trempé d'une sauce aux queues d'écrevisses à chair pulpeuse, est une des béatitudes de la gourmandise.

Lucien TENDRET.

CHAPITRE IX

LIÈVRE, LAPIN, OIE, DINDE, CANARD, PIGEON, FAISAN, BÉCASSE ET GIBIERS DIVERS

Plusieurs recettes de peintres, dessinateurs, artistes décorateurs, se rencontrent en ce chapitre, dues à Maurice Asselin, Payret-Dortail, G. Léonnec, H. Avelot, J. Pinchon, Mars-Trick, Maria Daël...

Nous avons dit au chapitre III quels singuliers points de contact unissent la peinture et la cuisine. Nous n'y reviendrons pas. Nous nous contenterons de signaler qu'un très fin gourmet, doublé d'un écrivain succulent, partage notre façon de voir. C'est Marcel Rouff, qui, dans *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant*, écrivit : « Le potage était tout simplement un chef-d'œuvre. Très complexe et très médité, d'un charme parfois un peu vieillot, à la Greuze, il comportait pourtant des brutalités à la Ribera et quelques tendresses imprévues de Vinci. » Et le subtil et délicat Jean-Louis Vaudoyer, amant d'Aix et de Venise, note dans son *Eloge de la gourmandise :* « Les noirs de Goya ne sont jamais des noirs purs, massifs, indélébiles. Tantôt ils ont les reflets bleus de la coque de la moule;

tantôt les tête-de-nègre veloutés de la truffe; tantôt ils sont glacés d'argent comme le caviar; tantôt rougeâtres comme le boudin; tantôt violâtres comme la châtaigne de l'oursin. »

Cuisine de peintre : cuisine décorative. Et cuisine colorée, mijotée, fignolée. Le râble de Maurice Asselin : solide et savoureux comme sa peinture probe et en profondeur. Notons en passant qu'Asselin est un remarquable cuistot. H. Avelot et J. Pinchon collaborent pour nous crayonner une recette d'*Oie farcie à la Saint-Porphyre*, aussi magnifique que son titre, mais sans fla-fla et d'une main ferme.

Le *Lapin Valhermeil*, le *Pigeon en pyjama* de Payret-Dortail, paysage d'automne et savante nature morte, avec quels jus veloutés, quels relents d'épices...

Maria Daël : modestie, simplicité. Quel miroir que votre recette ! Un miroir pour votre caractère et pour ce talent ingénu et minutieux qui chante dans vos reliures.

Le *Pâté d'oie* d'Auricoste de Lazarque : tendre et jovial amour de la Lorraine traditionnelle.

Vous ne voudriez pas qu'une recette de Sarah Bernhardt fût une recette courante. Ses *Sauvagines* combinent des accords de saveurs ardents et précieux : le jeu de Sarah. Et puis, ça ne peut pas se préparer à Paris. La grande artiste a voulu avoir sa recette bien à elle. La marque de sa personnalité inflexible se retrouve dans ce souci.

Elzéar Blase : la recette d'un raffiné et d'un homme d'esprit.

L'élégance aisée, la grâce amène et un peu britannique de ce parfait historien du dandysme qu'est Jacques Boulenger est proche cousine de son *Canard au porto*.

La *Royale de lièvre* de l'auteur de la *Prisonnière*, recette dialoguée, sent son homme de théâtre. Si vous voulez faire une bonne pièce, étudiez la recette d'Édouard

Bourdet. Concision, précision, des mots en situation.

Les *Ortolans* de Mme Jane Catulle-Mendès, voilà de la cuisine de poétesse, pomponnée comme une métaphore. Ce n'est pas l'auteur du *Cœur magnifique* qui déniera aux femmes le talent d'être *gourmettes*, comme dit Cur : « Si on leur refuse l'art de la gastronomie, a-t-elle déclaré à un interviewer, c'est parce que, ayant plus de cœur que de gourmandise, elles aiment mieux pratiquer cet art en faveur de leurs amis que pour elles-mêmes. »

Henri Chantavoine chante en vers bien frappés les bonnes choses des campagnes occitanes. Les recettes du poète d'*Au fil des jours* annoncent une saine complexion d'humaniste affamé de franchise.

Henriette Charasson, la seule femme qui ait réussi à se faire un nom dans la critique littéraire. Normande devenue Berrichonne, l'auteur de ce livre exquis, frais et profond, *Deux petits d'homme et leur mère*, réside près de Châteauroux. Vous respirerez, dans sa recette, un bon parfum de terre, de vie saine, active et joyeuse.

Les recettes de Robert Chauvelot sont élégantes, dissertes, substantielles et spirituelles comme les conférences mêmes de ce professeur d'ethnographie coloniale au collège des Sciences sociales, de ce grand voyageur qui a parcouru toutes les terres de la planète et nous en a rapporté *L'Inde mystérieuse, Le Japon souriant, Iles de Paradis, Un amour à Java*... En France, il se livre à des explorations gastronomiques et à des méditations gourmandes. Il a mangé de tout ce qui se mange, et partout. Sa conclusion : il n'est qu'une cuisine, celle de chez nous.

Le civet de M. Aristide Briand a la force, l'éclat discipliné, l'entraînante douceur de son éloquence. Dégustez attentivement cette recette pour attester qu'elle symbolise les vertus de ce grand homme d'État, avec cet ail olympique, nourriture d'athlètes, avec l'onctueuse et per-

suasive ardeur de ce coulis, qui mêle tant de vigueur à tant de suavité... Gambetta et Massenet.

L'Ecureuil à la Hossegor, de Charles Derennes. Vous adorez les bêtes, ami Derennes, et vous l'avez prouvé avec la *Vie de Grillon*, avec *Emile et les autres*. Vous les aimez aussi longuement mijotées. Vous trouvez, pour les accommoder, des façons franches et cordiales comme votre style, comme votre caractère. Elles sont trop voluptueusement encensées d'aromates gascons ou béarnais pour vous en tenir rigueur.

Les *Grives à la polonaise*, de Dumas : fantaisie somptueuse et romantique.

Le *Régal de sang*, de Fulbert Dumonteil, ne relève point de l'anthropophagie. C'est une alléchante boutade de ce spirituel Périgourdin.

Découvrons-nous bien bas devant le *Pâté de bécasse au foie gras*, de Gaston Gérard, grand ambassadeur des vins de France. Si le chambertin n'existait point, il faudrait l'inventer pour déguster ce plat merveilleux. Nouvel hommage rendu au bourgogne par le maire-député de Dijon, cette recette honore Bacchus et Diane, et Vénus même, car je lui crois de précieuses vertus galantes. Bel et probant exemple des prodiges que peut accomplir le vin, à qui nous devons déjà ce grand miracle : l'alacrité et la franchise du caractère national.

Le *Lapin à la moutarde*, de Marguerite Herlercy, se pare d'une grâce fondue et piquante qui s'ajuste aux reparties de cette spirituelle cantatrice.

Le *Pigeon Mireille*, de Marie Laparcerie, a de la verve et de la passion. Il explique *Pourquoi j'ai tué* et *Les Amants de Rosine, femme honnête*.

Poète, romancier, historien, moraliste, homme politique, inventeur d'une pipe, M. André Lebey est tout cela. Il a écrit *Les Chansons grises* et *Le Connétable de Bourbon*, *Une*

Dame et des Messieurs et *De la Morale individuelle.* Cette variété, cette diversité savoureuse, vous allez la retrouver dans son ingénieux et opulent *Canard.*

G. Léonnec, ce dessinateur si parisien, adore la chasse, la campagne, la bonne chère, mais il est raffiné dans sa simplicité, comme son *Perdreau aux reinettes.*

On s'imagine que Lugné-Poë, parce qu'il a joué des pièces scandinaves, est quelque chose comme un pasteur. On peut aimer Ibsen et la joie de vivre. C'est sûrement le cas de Lugné-Poë. La *Perdrix à la Suzanne Desprès* est une confession.

L'excellent dessinateur Mars-Trick abhorre l'apparat. C'est bien pourquoi il nous sert du boudin. Mais comme il est très artiste, il y fourre un tas de choses succulentes, il en fait une friandise. Au premier abord, enveloppe un peu sévère, — parbleu, un humoriste ! — mais un cœur exquis et une gaîté de gosse. On a fort abusé de la main de fer dans le gant de velours. Je propose cette variante : le *Boudin de lapin à la Meigneau :* un doigtier pour un index espiègle, pointé vers les snobismes et les ridicules.

Pierre Mac-Orlan : aventure, cow-boys, révolution, rêverie, phono, radio, tocsin, dynamisme, bourgeoisisme. Quand ce paisible citoyen de Saint-Cyr-sur-Morin mange une alouette, c'est à la Jules César ! Aventure, épopée, buccin !... Mais le buccin de Mac-Orlan est tantôt un cor de chasse, tantôt un accordéon, et cette alouette impériale gît au sarcophage d'une simple patate. Ce qui ne l'empêche point d'être exquise, ni l'auteur de *La Cavalière Elsa* et de *La Vénus internationale* d'être un grand bonhomme.

Paul Mégnin, grand chasseur, grand gourmet, loyal et vigoureux Comtois à qui l'on ne fera jamais dire autre chose que ce qu'il pense, se peint tout entier dans cette rude formule... préhistorique.

Monna-Delza : ce n'est pas une recette, c'est un sourire.

Mounet-Sully: ce n'est pas une recette, c'est du Sophocle.

Mlle Nizan : une recette toute blanche : blanc de volaille, lait, mie de pain, yaourt... Mlle Nizan est la plus délicieuse des ingénues... Charmante *Henriette* des *Femmes savantes*, elle conférencie avec esprit sur *La Fiancée...* Une recette toute blanche...

Si Cur est le prince, Maurice des Ombiaux est le cardinal. Sur son visage fin et rasé flotte une majesté archiépiscopale. Et aussi dans son sourire nuancé de fluides ironies, voire en cette éloquence riche d'images et de couleurs, qui impose le souvenir des grands orateurs de la chaire. Maurice des Ombiaux est un grand orateur de la chère : *Manuel des Amateurs de bourgogne, Nobiliaire des eaux-de-vie et liqueurs de France, Les Fromages, L'Art de manger et son histoire*, etc... Et ses recettes ont une onction, une tenue, une autorité et une souplesse tout ecclésiastiques.

Ruskin conseillait aux visiteurs de la cathédrale d'Amiens d'acheter des tartes et des bonbons pour « se tenir en belle humeur ». Il ne séparait point la gourmandise de la beauté. Il augmentait celle-ci par celle-là. Il y a du préraphaélisme dans sa *Soupe au lièvre.*

Il sera beaucoup pardonné à Scribe, à cause de sa recette d'ortolan. C'est une bien jolie scène.

Le *Salmis de bécasses*, de Lucien Tendret, est digne d'un descendant de Brillat-Savarin. C'est de la cuisine royale. Comme j'aurais aimé connaître Lucien Tendret ! Ses goûts culinaires révèlent un esprit si fin, si amène, si spirituel...

André Theuriet a aimé les bois jusque dans leur faune et leur flore : les cèpes, le gibier. Cet honnête homme fut un forestier complet et sa *Gélinotte* vaut seule un long chapitre.

Vous aimez votre beau Roussillon, Titaïna. Votre recette, vivante et précise, trahit à la fois votre amour du pays et votre amour de la vie. Aviatrice, automobiliste, voyageuse intrépide, vous avez écrit *Mon Tour du monde*. Et aussi ce *Voyage autour de ma maîtresse*, d'une ironie si désabusée... Mais, au fond, vous n'aimez que la vie simple et votre Roussillon natal, où la *Bête cabrée* trouve enfin refuge et repos.

Vanderpyl est à la fois critique d'art et critique culinaire. Ce perspicace exégète de la jeune peinture étudie l'art gastronomique au *Petit Parisien*, au *New-York Herald*, au *Daily Chronicle*, à *l'Art Vivant*, aux *Lectures pour tous*, en Hollande, en Pologne, où sais-je encore?

Sa recette de lapin de choux est « un peu là ». L'auteur aussi, à tous points de vue.

Willy, d'après Monselet, nous donne la recette des *Pits-Pits*, qui serait comtoise. La Franche-Comté, c'est bien près de la Suisse. Avec cette recette des pits-pits, notre incorrigible humoriste veut-il nous faire prendre l'Helvétie pour une lanterne? Mais non, c'est très sérieux : Willy, malgré ses calembours et ses coups de griffe, n'est pas, au fond, un rigolo, mais un tendre exaspéré.

CXXV

Le Râble de lapin Patapon.

Quand mon ami Louis Gas m'apporte deux ou trois lapins de sa chasse en Sologne, j'en prélève les râbles et les barde joliment et soigneusement dans le sens de la largeur.

Ma femme — Patapon — les arrose d'une bonne marinade au vin de Saint-Jean-de-Braye, marinade parfumée et assaisonnée à point, chaude si les lapins doivent être mangés le jour même, froide s'ils sont pour le lendemain.

Et voilà comment elle vous conseille de les cuire : sortez vos râbles de la marinade et les égouttez; beurrez-les abondamment et les repoivrez. Rangez-les sur un bon plat de terre allant au four, et ajoutez une bonne poignée de lardons.

Mettez-les saisir à feu vif. Quand ils sont bien dorés de tous côtés, laissez rôtir plus lentement en ayant soin d'arroser de temps en temps d'une cuiller de la marinade que vous avez passée et qui chauffe doucement sur le bord du fourneau.

Préparez maintenant une bonne fondue de champignons roses, il en faut une livre et demie pour les trois râbles. Préparez aussi une purée de tomates avec des oignons blancs hachés bien fin et bien fondus. Et tenez ces deux garnitures bien chaudement au bain-marie.

Quand vos râbles sont cuits, sortez-les et mettez-les au chaud, le temps de déplacer le plat avec le reste de la marinade. Laissez réduire et versez dans votre purée de tomates.

Replacez alors les râbles sur votre plat ou sur un plat d'argent bien chauffé et servez-les accompagnés de deux bols contenant vos deux fondues de champignons et de tomates.

C'est le râble de lapin Patapon, seconde entrée parfumée pour un déjeuner, et vous l'arroserez d'un bon vin rouge léger des régions de la Loire : Chinon, Bourgueil ou Saint-Jean-de-Braye, servi *dans des grands verres.*

Maurice ASSELIN.

CXXVI

Pâté d'oie.

Le pâté d'oie était autrefois, pour les habitants de la vallée du Rupt-de-Mad et de la contrée qui remonte vers Montmédy, ce que le petit cochon de lait en gelée est encore aujourd'hui pour les habitants du pays messin.

Pas de repas de noce ou de fête où les deux bouts de la table ne fussent garnis du traditionnel pâté.

Il est maintenant bien déchu de sa splendeur; tout le monde en parle encore avec respect, mais personne n'en a vu. On ne saurait se figurer combien il est difficile de recueillir les moindres traditions, contes, chants, légendes, usages, croyances... et recettes du vieux temps.

C'est à l'obligeance d'une aimable châtelaine que je dois celle-ci. Je ne veux pas vous priver de lire la lettre qu'elle écrivait à ce propos à un mien ami que j'avais mis en campagne.

« Enfin, je la tiens, la bienheureuse recette après laquelle soupire votre ami; mais c'est bien grâce à ma connaissance approfondie du patois et du cœur humain, car il m'a fallu flatter, pour l'obtenir, la vieille la plus sourde et la plus antique de tout le village.

« — *Mais ils n'en veulent pas, dites! y disent que ç'ateu dè vieilleries. Le monde at devenu glorieux à ç'teure. Leus-y faut du poisson de mer, de la morue, des choses extraordinaires, quoi! Dans ma jeunesse, les gens n'ateu'm y pou si glorieux, on mangeuse di boin tot d'même, alleu! Ç'at ben sûr pour vous moquer d'mé qu'vous v'eu fare y pâté d'oye!*

« Vous saurez d'abord, si cela peut vous intéresser, que dans le temps les oies étaient plus grosses et plus tendres *qu'au jour d'aujord'hui.*

« Maintenant, la recette. On prend de la pâte levée, autrement dit de brioche (c'est même ce qui fait qu'on ne peut faire ce pâté que les jours de noces ou de fêtes, puisqu'il faut de la pâte de gâteau); on étend cette pâte sur une planche longue et assez étroite (ces pâtés sont très plats). On commence par poser sur la table une couche de viande hachée de porc frais et de veau, le tout mêlé et mariné d'abord dans du bon vin avec des épices : « Tant pus de sortes qu'on en met, tant pus que c'est bon ! » On coupe une oie en morceaux sans enlever les os, sauf le cou, les pattes et la carcasse. Si la bête est vieille, on la fait rôtir à demi pour l'attendrir. On pose les morceaux d'oie sur la viande hachée, on remplit les creux avec des petits morceaux de jambon et de veau et avec le reste de la viande hachée. Enfin, on couvre de bardes de lard mince et on rabat la pâte par-dessus. Il ne reste plus qu'à mettre au four et à servir froid.

« Ensuite, si vous ne tombez ni sur un vieux pilon ni sur un vieux croupion, vous aurez de l'agrément.

« Mais quelle drôle d'idée à votre ami de confectionner un livre de cuisine sur ces vieux jours ! »

E.-Auricoste de Lazarque.

(*Cuisine Messine*, Vagner et Lambert, édit. à Nancy.)

CXXVII

Oie farcie à la Saint-Porphyre.

Condamné à un régime assez sévère de viandes blanches et de légumes, je ne suis plus qu'un gastronome hono-

raire ou, pour mieux dire, un gourmand repenti... bien malgré lui.

Cependant, je crois pouvoir répondre à votre appel et je vous envoie la recette inédite d'un plat vraiment délectable de mon excellent ami le peintre et dessinateur J. Pinchon, le père de la fameuse Bécassine.

« *L'oie farcie à la Saint-Porphyre* », tel est le beau nom de ce plat que je ne saurais trop vous recommander.

*
* *

Composez une farce de la façon suivante :

1° Hachez un quart environ de poitrine de porc et faites-le revenir au beurre dans une casserole;

2° Prenez une livre de bon boudin, débarrassez ce boudin de sa peau, placez-le dans un saladier et délayez-le avec un ou deux grands verres de porto rouge jusqu'à ce qu'il donne une belle crème épaisse. Salez, poivrez assez fortement. Ajoutez le quart râpé d'une noix muscade;

3° Faites cuire à l'eau de bons marrons en quantité à peu près égale à celle du boudin et ajoutez du lait pour en faire une purée. Salez, poivrez.

Ces trois préparations terminées, faites-en un tout que vous introduirez dans l'oie, dont la partie supérieure a été soigneusement fermée. Placez ensuite l'oie dans la lèche-frite avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade et un verre de porto rouge. Faites rôtir.

Pour la sauce, faites un roux que vous éteignez avec un verre moitié eau, moitié porto. Assaisonnez et laissez cuire le vin.

Au moment de servir, ajoutez à la sauce le foie de l'animal préalablement pilé et le jus, préalablement dégraissé, de la lèchefrite.

Je regrette de ne pouvoir vous envoyer la recette de la *Judelle à la farce de brochet*, autre plat savoureux du même auteur, mais Pinchon prétend que sa *Judelle* n'est pas encore au point et qu'il est un peu tôt pour en vulgariser la recette.

H. AVELOT.

N. B. — On peut appliquer aussi bien au canard la recette de l'*Oie à la Saint-Porphyre*.

CXXVIII

Sauvagines aux alouettes (1).

Il faut d'abord piler les alouettes dans un mortier; puis, quand elles sont bien pilées, les triturer avec du beurre mélangé de casse-pierre, de mie de pain, de lait. Y ajouter des grains de malaga sec et des grains de genièvre. Il faut bourrer l'intérieur de la sauvagine avec cette trituration, puis on l'entoure de casse-pierre et le tout sera enveloppé d'une large barde de lard.

Les sauvagines ainsi préparées sont mises à la broche et retirées dix minutes après, et servies sur des croûtons trempés préalablement dans un court-bouillon de genièvre très fort, puis beurrés et grillés. Le tout doit être servi très chaud. Mais ce plat, mangé froid le lendemain, est encore un mets délicieux.

Sarah BERNHARDT.

---

(1) Les sauvagines sont des oiseaux de mer. On ne sait pas ce que c'est que du casse-pierre à Paris. Mais on le sait bien à Belle-Isle et le long de l'Océan. Ce sont des plantes qui croissent au bord de la mer, telles que la criste-marine ou la salicorne herbacée, dont les feuilles se font confire au vinaigre.

CXXIX

Alouettes au gratin (1).

Prenez une ou deux douzaines d'alouettes, cela dépend du nombre de vos convives. Plumez-les, — vos alouettes, et non vos convives, — videz-les, flambez-les. Ensuite, vous les mettrez dans une casserole avec un peu de beurre et vous les ferez cuire à moitié.

Quand ce sera fini, retirez vos oiseaux du feu pour les égoutter. Otez les gésiers que vous jetterez; pilez tout le reste de l'intérieur ensemble, en y ajoutant quelques foies de volailles ou des foies gras et quelques truffes. Faites-en une farce bien fine, que vous assaisonnez convenablement avec sel, poivre, muscade, et bourrez l'abdomen de vos alouettes avec cette farce. Garnissez le fond d'un plat d'argent, enterrez-y vos oiseaux de manière qu'on les aperçoive à peine et couvrez-les d'une barde de lard et d'un papier beurré.

Mettez votre plat sur les cendres chaudes; placez un four de campagne au-dessus et laissez cuire pendant une demi-heure. Au moment de servir, ôtez le papier et le lard, égouttez le plat, saupoudrez-le de chapelure bien fine et soyez tranquille sur les résultats.

Elzéar Blaze.

---

(1) *Le Chasseur aux filets ou la Chasse des Dames*,

CXXX

Le Canard au porto.

Préparez le vin que voici dans un vase de porcelaine. Vous y mettez vingt-quatre figues à mariner dans du bon porto de goût anglais, c'est-à-dire fort alcoolisé, du *port wine*. Il faut au moins trente-six heures à la marinade et que le vase soit bouché soigneusement, bien entendu.

Bridez un beau canard, mettez-le à cuire et, au bout d'un quart d'heure, arrosez-le du port wine aux figues. Ce vin épuisé, disposez les figues à l'entour du canard avec harmonie; puis sur le tout, versez un fonds de veau lié légèrement. Après quoi il n'y a plus qu'à laisser cuire trois quarts d'heure, en arrosant avec patience et constance. C'est très bon.

Un vieux et excellent plat berrichon, c'est la tarte aux pommes de terre, bien simple : une purée crémeuse et bien gratinée au four dans une tarte.

Jacques BOULENGER.

CXXXI

La Royale de lièvre.

Je tiens la recette d'une Périgourdine, fort jalouse de son secret.

Je transcris fidèlement ses paroles, écrites sous sa dictée; mais, ce que je ne saurais transcrire et qui fait

le meilleur de la recette, c'est l'inimitable accent de mon interlocutrice.

Elle commença ainsi :

— Vous prenez deux lièvres...

Et comme je la regardais, étonné, elle s'interrompit :

— Ceusses du Nord font la royale avec un lièvre; nous autres, nous en mettons deux.

(Je renonce à décrire le mépris avec lequel cette phrase fut prononcée.)

Elle reprit :

— Vous prenez deux lièvres, vous les désossez, vous mettez les débris de côté, vous dédoublez les cuisses, sortez les fibres et faites un hachis de toute la viande que vous pouvez chiper au lièvre. Vous prenez une demi-livre de viande de cochon un peu grasse, une demi-livre de veau maigre et vous hachez le tout. Vous pelez des truffes, hachez menu les peaux et les mélangez avec le hachis que vous assaisonnez avec poivre, sel et un peu de muscade et vous y ajoutez deux œufs. Vous ouvrez votre lièvre et vous mettez dans le milieu un foie gras coupé en tranches. Vous coupez les truffes en morceaux et vous les semez çà et là dans le lièvre. Vous ajoutez quelques petites plaques de lard frais, vous cousez le lièvre et vous l'enveloppez avec de la mousseline.

Sauce. — Vous faites revenir dans du vin blanc sec les os de lièvre avec d'autres os (veau..., etc...), des carottes et des oignons. Vous faites bouillir une heure et demie avant d'y mettre le lièvre. Ensuite, vous y plongez le lièvre et vous surveillez une heure et demie environ. Vous passez la sauce; vous la liez avec du beurre et un peu de farine et vous servez.

Voilà ce que m'a dit ma Périgourdine.

Édouard Bourdet.

CXXXII

Les Ortolans à la coque.

Hélas! Je ne suis pas, en matière de cuisine, aussi compétente que je le voudrais être. Cependant, quand j'en ai le loisir, je cumule volontiers les recettes, et même j'en invente.

C'est ainsi que je vous recommande les ortolans à la coque. On prend des œufs frais dont on coupe le gros bout avec un couteau très tranchant, de façon à ne pas briser la coquille. On garde précieusement la partie enlevée qui forme le couvercle. Les œufs vidés, enduits intérieurement d'une légère couche de beurre, on introduit, dans chacun d'eux, un ortolan bardé et truffé. Ainsi préparés, on place les œufs dans la lèchefrite de la rôtissoire, après en avoir garni le fond avec une quantité de beurre suffisante pour baigner les œufs à demi. On place la lèchefrite devant un feu excessivement doux et, de temps à autre, on retourne les œufs. Au bout d'une heure, les ortolans sont cuits et forment un mets délicieux, n'ayant rien perdu de leur parfum. Pour les servir, on peut, ou bien replacer la partie enlevée de la coquille, et faire ainsi des œufs à surprise, ou bien laisser passer la tête de l'oiseau.

Jane CATULLE-MENDÈS.

CXXXIII

Le Civet de lièvre.

Pour faire un bon civet, prenez un bon levraut.
Ce qu'on nomme chez nous un bon lièvre de côte,

Un « Capucin... », le ventre étroit, l'échine haute,
Tué dès le matin, au lancer, comme il faut.

Faites-le cuire à feu très doux, pour qu'il mijote
Sans galoper, et prenez soin de n'oublier
Ni la touffe de thym et de genévrier,
Ni les deux ou trois ronds de petite carotte.

Quand l'odeur du civet monte au nez frémissant,
Alors, à petits coups, versez le bol de sang,
Pour que la sauce soit fondue et délectable;

Ponctuez, sans excès, de lardons d'un lard fin;
Mouillez le tout d'un quart de verre de vieux vin...
Et videz la bouteille en vous mettant à table.

Henri CHANTAVOINE.

CXXXIV

La Perdrix aux choux.

Prenez une perdrix vieille et grasse, bardée
De lard, et mettez-la cuire sur un feu doux,
Entre deux matelas, faits du plein cœur de choux
Tous frais cueillis, après une légère ondée.

Les choux ne sont jamais trop gras : en supplément
Un fin bout de salé n'est pas pour leur déplaire.
Tout peut tenir dans la marmite circulaire
Qu'embaumera le lard savoureux et fumant...

Avez-vous deux perdrix : elles seront heureuses
De voisiner encor sous leurs couches moelleuses ;
L'une à côté de l'autre, elles « rappelleront ».

Surtout, poivre ou piment, proscrivez les épices.
Mais, sur le flanc des choux ou les bords du plat rond,
Égrenez simplement de petites saucisses.

Henri CHANTAVOINE.

CXXXV

Le Lapin au feu d'enfer.

Voici la recette du lapin au feu d'enfer tel que le faisait maman d'après grand'mère, et tel que le faisait grand'mère d'après sa mère (dont j'ai un beau portrait en robe jaune, avec des manches à gigot et un chignon en coque, fait par « un artiste qui avait étudié à Rome ») :

Faites prendre couleur au lapin que vous laissez entier, sans le couper en morceaux, dans du beurre bien chaud, puis ajoutez un peu de cognac (ou calvados, naturellement), sel, poivre et un bouquet garni que l'on a soin de mettre sur le lapin pour éviter qu'il ne s'attache. Faites mijoter doucement pendant deux heures et demie *à tout petit feu*, en ayant soin de laisser la casserole bien couverte, ce qui empêche toute évaporation et donne une belle sauce que l'on incorpore au salmis avant de le servir.

Et voici ce que dans mon pays on appelle un « salmis »,

et qui n'est pas, que je croie, ce que dans les livres de cuisine on désigne de ce nom :

Salmis du lapin au feu d'enfer.

Faites cuire dans du beurre roux une bonne quantité d'oignons hachés; laissez-les toujours à petit feu pour qu'ils ne brûlent pas; au moment de servir, ajoutez-y tout le sang que le lapin a rendu par l'œil quand on l'a saigné; mais, auparavant, délayez dans ce sang une cuillerée à café de fécule, mettez sur le feu, remuez et retirez au premier bouillon : exactement comme pour une liaison à l'œuf, autrement cela tournerait.

Servir le salmis bien chaud dans une saucière, en même temps que le lapin dans un plat.

Henriette CHARASSON.

CXXXVI

Sarcelles braisées au porto et Salmis de perdreaux Castellane.

Je confesse avoir toujours eu le penchant le plus vif pour tout ce qui se mange et tout ce qui se boit, à condition, bien entendu, que ce soit savoureux ou délectable.

Savoureux s'entend des mets.

Délectable s'entend des boissons.

Il n'y a point pléonasme.

Je tiens probablement ce vertueux épicuréisme de mes

ascendants paternels bourguignons et francs-comtois, gens de robe, solides et raffinés gastronomes « régionalistes », qui eussent considéré comme péché capital le fait de ne pas arroser de Corton ou de Chambertin bien chambré leur bécasse sur canapé, préalablement flambée à la fine champagne. Evidemment, au bout de ce régime, il y a souvent Vittel-Damoclès... Mais, à tout prendre, ne vaut-il pas mieux *se vitelliser*, passé la cinquantaine, que *s'évianiser* dès l'âge des plus tendres amours ?

Tristes amants, puis tristes vieillards que les *buveurs d'eau !*

Maintenant, je dois à ceux qui me feront l'honneur de lire ces lignes un aveu dépouillé d'artifice : nulle cuisine, au monde, — dans les deux hémisphères, boréal et austral, que je ne cesse de parcourir et de visiter depuis quelque vingt ans, — nulle cuisine, au monde, n'égale notre vieille, chère et illustre cuisine française. Ne me parlez pas gastronomie exotique : curries, pimentades... Amusettes que tout cela ! Episodes, épisodes... auxquels, — quand j'ai bien faim, — je préfère n'importe quel « gigot bretonne », bien saignant, sur un moelleux divan de chevriers réduits, archi-cuits, sévèrement essorés.

On ne s'étonnera donc pas que, de mes voyages, missions et explorations sous toutes les latitudes, je n'aie rapporté, en curieux, d'autres recettes exotiques que celles, banales, que tout le monde connaît : potages chinois aux nids d'hirondelles ou aux ailerons de requin, soupe antillaise à la tortue de mer, crabes à la mexicaine, curry indien de chevreau ou d'outarde, cochon de lait à la tahitienne, etc. Jamais, au grand jamais, ne m'est venue, par exemple, l'idée d'*inventer un plat* sous les tropiques. D'abord, parce que, sous les tropiques, on a plus soif que faim. Triomphe des sodas pétillants et des cocktails glacés, absorbés dans un rocking-chair, à la brusque tombée du

crépuscule, sous les palmiers et les bambous où se poursuivent les premières lucioles...

Par contre, de retour en France, dans mon Paris natal, à tête reposée, j'ai découvert (soyons plus modestes : j'ai conçu, appliqué et peut-être perfectionné) trois plats (1) d'une confection facile et d'un agrément certain, dont je veux bien vous confier les recettes, à la seule condition que vous les réussissiez... *à ma santé !*

Sarcelles braisées au porto.

Mettez les sarcelles (femelles jeunes) dans une braisière avec 200 grammes de bouillon de légumes, quatre gros oignons et environ 15 grammes de beurre par oiseau. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant une heure. Après quoi retirez les oignons, réduisez un peu le jus et versez-y 50 grammes de bon porto rouge. Quand les sarcelles auront bien pris couleur, ajoutez-y 300 grammes du même bouillon de légumes et laissez mijoter encore pendant une heure.

Disposez, sur un plat rond, d'argent ou de porcelaine, une pyramide de mie de pain fraîche, modelée à la main, de la hauteur de deux poings l'un sur l'autre et surmontée d'une ou deux têtes de sarcelles entourées de persil. Faites un beurre de sardines (dépouillées de leurs arêtes et de leur peau argentée) et d'anchois de Collioure en saumure rouge, dans la proportion suivante : 125 grammes de beurre fin, 8 sardines à l'huile et 3 anchois. Mélangez et broyez dans un mortier, puis passez au tamis. Revêtez de ce beurre de poisson toutes les parois de la pyramide

---

(1) On trouvera le troisième plat, *Truites glacées Potemkine*, au chapitre des poissons.

de mie de pain, et plaquez-y fortement les membres des sarcelles.

Nappez le tout de jus et servez chaud. Dégustez de préférence ce plat maigre un vendredi, avec un évêque de vos amis, pour vous faire absoudre du soi-disant péché de gourmandise.

CXXXVII

Salmis de perdreaux Castellane.

(Passé la saison de la chasse, les perdreaux pourront être remplacés par de beaux pigeonneaux, tendres et dodus).

Pour douze personnes, prenez quatre perdreaux (ou quatre pigeons), bardez-les et faites-les rôtir pendant vingt minutes. Mettez de côté le jus de cuisson, retirez les bardes, et réservez-les l'un et les autres. Découpez et escalopez les membres des oiseaux. Mettez carcasses, foies et intérieurs dans une casserole avec une échalote, une petite gousse d'ail, un bouquet garni, un peu de jus de viande fait chez soi et un bon verre de Chablis sec. Cuisez pendant une heure et réservez.

Faites revenir à la poêle cinq gros oignons et deux échalotes, coupés en rondelles minces. Puis, dans une haute casserole à sauce, faites un roux de 30 grammes de beurre et de 5 grammes de farine, et jetez-y les rondelles. Surveillez la soubise ainsi préparée et incorporez-y, peu à peu, les deux jus réservés.

Dans la mie d'un pain boulot, confectionnez douze tartines rondes de six centimètres de diamètre et de 2 cen-

timètres d'épaisseur; faites-les dorer au beurre et tenez-les au chaud. Hachez foies d'oiseaux et résidus de bardes, additionnés d'une petite pincée de muscade râpée fin. Salez et poivrez au goût, et étalez le mélange sur les douze tartines tenues au chaud.

Dressez les membres des oiseaux en éventail au milieu d'un plat d'argent rond, masquez-les avec la soubise et entourez le tout des douze tartines préparées plus haut.

Ce salmis est baptisé *Castellane*, en l'honneur des descendants de l'illustre maison provençale qui, depuis le XIe siècle, n'a jamais déchu, gastronomiquement ni autrement.

Robert CHAUVELOT,

Vice-Président de l'Association des « Gastronomes régionalistes ».

CXXXVIII

Le Civet de lièvre de M. Aristide Briand (1).

Coupez votre lièvre en morceaux réguliers, que vous ferez revenir au beurre. A ces morceaux, quand ils sont dorés, ajoutez une douzaine de petits morceaux de lard de poitrine et trois oignons moyens. Mélangez bien le tout, jetez deux cuillerées de farine et remuez longtemps. Ajoutez encore cinq gousses d'ail écrasées. Versez dans la

---

(1) Cette recette a été donnée par l'*Almanach de Cocagne pour l'an 1922*, qui assure que M. Aristide Briand, fin pêcheur à la ligne et « gentleman farmer » à Cocherel, en est l'inventeur.

Le grand homme d'Etat ne dédaignerait point d'en surveiller lui-même l'élaboration.

sauteuse du mâcon rouge et du bouillon de bœuf jusqu'à ce que les chairs soient entièrement couvertes. Assaisonnez de thym, de laurier, de douze échalotes et d'un bouquet de persil. Puis, à feu doux, faites cuire pendant trois heures.

Enlevez alors les morceaux de lièvre; placez-les dans une terrine basse avec le lard, vingt-quatre beaux champignons, six autres gousses d'ail et vingt-quatre échalotes émincées. Passez la sauce par-dessus; après quoi, vous achèverez la cuisson de votre civet dans un four de campagne où vous l'aurez enfermé pour six heures.

Il faudra que la viande soit très fondante. Quant à la sauce, vous la lierez avec du sang de lièvre et le foie finement haché.

UN COCANÉEN.

CXXXIX

Lapin de garenne à ma façon.

Cette façon, je l'ai trouvée en vacances, avant la guerre, près de Château-Thierry, où eut lieu la dernière attaque des Allemands en 1918, à Vaux. Il y avait par là beaucoup de bois et de lapins de garenne. On peut dire que ces derniers pullulaient. Pour trente sous, on avait des bêtes de choix, et fraîches, car il s'agit d'un garenne frais. J'ai horreur du faisandé, quel qu'il soit, et dans tous les domaines.

Une fois dépouillé, extérieurement et intérieurement, couper le lapin en morceaux. Dans une sauteuse, mettre 60 grammes de bon beurre et faire revenir un quart de livre de lardons, sans les brûler. Ensuite, faites revenir

les morceaux de lapin, qui se doreront petit à petit.

Nous sommes toujours à la campagne et nous avons à notre disposition un petit potager. Nous y prenons trois grosses tomates mûres qui doivent revenir avec le lapin, après épluchage. Thym, laurier, civette, sel, poivre. Couvrir la sauteuse et mettre sur le couvercle de l'eau pour empêcher l'évaporation.

Nous sommes dans la région champenoise et nous avons un marc de cultivateur succulent. Ajouter, au bout d'une demi-heure de cuisson, un verre à bordeaux de ce marc. Laisser réduire, servir sur un plat chaud. Vous m'en direz des nouvelles. Je vous laisse le soin de trouver le vin qui aille avec, mon cher Derys (1). Moi, je n'en sais rien.

Maria DAËL.

CXL

L'Écureuil à la Hossegor.

Voici un gibier méconnu, souventes fois méprisé, parce que, paré pour le fourneau, la broche ou le gril, il ressemble trop à un rat, vous diront les profanes. En réalité, sa chair est plus délicate que celle d'un lapereau de garenne bien à point et prend sa valeur même cuisinée en banale ou rustique gibelote.

Mais, quand j'ai le bonheur de descendre un écureuil ou deux, je me sens prompt à des raffinements héliogabaliens et sardanapalesques. Je dépouille le petit rongeur comme un simple lapin et le rends apte à la position crapaudine comme s'il s'agissait d'un pigeonneau domes-

(1) Un petit champagne naturel, parbleu.

tique. Je l'horizontalise — si j'ose dire — du plat du hachoir. (*Nota bene :* si vous êtes affligé de papilles gustatives un peu bien citadines, lavez la petite bête, légèrement, avec un chiffon de toile fine imbibé de citron, surtout si c'est un mâle; mais, moi qui ne déteste pas un arome de « sauvagine », je m'en dispense.)

Cependant, j'ai préparé sous un gril bien fourbi, un brasier de pommes de pins digne du Phlégéton. Quand le gril commence à rougir, j'y installe confortablement mon écureuil, poivré et muscadé, mais *non salé*, ceci afin qu'il ne perde pas son sang à abreuver la braise. Vous le salerez dans le plat, après avoir versé sur lui une cuiller à bouche d'huile et un bon verre à bordeaux d'armagnac tiède, que vous enflammerez comme s'il s'agissait de réaliser une omelette à un quelconque alcool...

Ou bien servez avec une sauce aux amandes pilées, identiques à celle du poulet à *la pepitoria*, cher aux Castillans.

Sur feu suffisamment ardent (j'allais oublier cela !) pas plus de temps que s'il s'agissait de griller avec décence une côte de mouton de volume honorable.

Un dernier conseil : si vous n'avez qu'un écureuil, n'invitez personne.

Vins recommandés : Irouléguy en premier, mais, à son défaut, tout autre loyal vin rouge du Sud-Ouest.

Charles DERENNES.

CXLI

Grives à la Polonaise.

Quand vos grives sont épluchées, vous les passez dans une casserole avec lard fondu, des truffes et des cham-

pignons ; ajoutez cinq ou six petits oignons, un bouquet garni, un ris de veau blanchi, une tranche de jambon fumé. Mouillez ensuite d'un verre de vin de Champagne et d'un peu de coulis, salez et poivrez, laissez cuire doucement. Après cuisson, arrosez d'un jus de citron, enlevez le bouquet et la tranche de jambon. Servez, à sauce réduite, les grives montées en buisson, flanquées du ris de veau découpé en tranches.

Alexandre DUMAS PÈRE.

CXLII

Régal de sang (1).

Ce régal n'a rien de bien terrible. Lorsque à l'entrée des hivers arrive la dernière heure des oies, des dindes et des canards destinés à la préparation des confits célèbres dont s'honore la cuisine française, on recueille dans une bassine le sang des victimes engraissées à souhait.

Ce sang est mis ensuite, — très vite figé, — dans une eau claire et bouillante où il se purifie à merveille. Puis on l'en retire comme une galette. Coupés en tranches symétriques, les morceaux sont placés dans une large poêle, où ils « reviennent » lentement dans de la graisse ou du bon beurre.

Quand ces tranches sont de belle couleur, on les mouille avec du bouillon en ajoutant un filet de vinaigre ou mieux de verjus, sel, poivre, gousse d'ail, persil, pincée légère de muscade.

On accommode parfois le sang de volaille à la sauce

(1) *La France gourmande*, par Fulbert Dumonteil.

tomate. Nous préférons de beaucoup la première manière. Si opulente et si variée en toutes choses, la cuisine est assez pauvre en mets de sang, dont le boudin, sans peine et sans effort, est roi.

C'est pourquoi le ragoût de sang de volailles, excellent du reste et ne figurant que deux ou trois fois dans l'année, mérite l'estime et la sympathie de nos fourchettes.

Fulbert DUMONTEIL.

CXLIII

Pâté chaud de bécasses au foie gras.

Pour six personnes, plumez et désossez quatre belles bécasses toutes à point. Confectionnez une farce avec un gros foie d'oie, 150 grammes de lard gras, un bon fumet de gibier et des truffes fraîches. Foncez une casserole avec une pâte très mince. Sur la pâte, placez une couche de farce et disposez ensuite les bécasses par quartiers, autour de la casserole, puis au milieu. Remplissez tous les intervalles avec de la farce. Ajoutez un morceau de beurre fin, un petit verre de marc de Bourgogne, une cuillerée de jus de truffes, et refermez hermétiquement le tout avec de la pâte coiffée d'un bon morceau de beurre. Mettez au four pendant une heure et demie. Lorsqu'il est cuit, le pâté doit se détacher de la casserole. On le renverse alors sur un plat et on le sert fumant.

Gaston GÉRARD,
Député-Maire de Dijon,
Président de la Fédération des Foires de France,
Président de la Foire gastronomique,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

CXLIV

Lapin à la moutarde.

Prenez un lapin entier. Donnez quelques coups de couperet afin de faciliter le découpage, au moment de servir, mais sans séparer les morceaux complètement introduisez (en soulevant avec un couteau les muscles, c'est-à-dire la chair du lapin) de la moutarde ordinaire (moutarde de cuisine), autant que vous pourrez en faire tenir, au moins six cuillers à soupe. Enveloppez avec une large feuille de lard très mince, sorte de foulard qui va maintenir le tout, bien ficeler et mettre au four. En rôtissant, le lard empêche le lapin, dont la chair est sèche, de se durcir.

Au moment de servir, une bonne cuiller de crème très épaisse mêlée à la sauce ajoute un onctueux appréciable.

Marguerite HERLEROY,
de l'Opéra.

CXLV

Pigeon Mireille.

Lardé de morceaux d'anchois, faites revenir votre pigeon doucement dans l'huile d'olive. Ajoutez de petits oignons dorés à la poêle, des olives farcies d'anchois, un peu d'ail et de cerfeuil, mouillez avec un ermitage blanc, laissez réduire, dégraissez et servez le pigeon

entouré de croûtons grillés et beurrés de foie gras, d'oignons, d'olives farcies, et relevé d'un jus de citron. Un bon châteauneuf est l'accompagnement éloquent de ce plat.

Marie LAPARCERIE.

CXLVI

Canard André Lebey.

Faire rôtir le canard, — un bon canard à point, — normalement. Le laisser refroidir. Le découper en mettant bien en valeur les quatre membres et les deux filets. Les garder à part.

Mettre le reste à bouillir dans du très bon vin de Bordeaux, deux ou trois heures, avec un bouquet ainsi composé : thym, laurier, persil, douze grains de piment, clous de girofle et quatre échalotes. Piler tout ce qui a bouilli du canard, y compris les os.

Faire également une sauce espagnole, avec carottes et oignons, en faisant revenir les oignons au beurre. Délayer de la farine avec le roux ainsi achevé d'un peu d'eau; y ajouter de la purée de tomates, trois ou quatre cuillers de gelée, deux ou trois piments en grains et laisser cuire de une heure à une heure et demie environ. Cette sauce est passée dans une passoire fine.

Faire enfin, à part, une autre gelée avec du jarret, du pied de veau et de la couenne.

La première sauce, composée du reste du canard bouilli, et la sauce espagnole sont mélangées, puis passées dans un tamis très fin.

Tout refroidi, il n'y a plus qu'à placer les morceaux entre deux tranches de gelée, puis dans la pâte, qu'on recouvre, finalement, de la gelée qui reste.

Ce canard est exquis.

André LEBEY.

CXLVII

Le Perdreau aux reinettes.

Quand j'ai abattu un beau perdreau, proprement tué, je le barde sérieusement de lard gras et le fais colorer dans une casserole *en terre* et dans du bon beurre.

Quand il est bien rissolé, je le retire et je mets à sa place un lit moelleux de pommes reinettes émincées et sautées au beurre.

Je replace ma bête sur ce moelleux matelas, je l'entoure d'autres pommes, j'arrose le tout de beurre et je fais cuire au four un bon quart d'heure.

Un petit verre de calvados, un peu de bonne crème fraîche et servez chaud.

C'est simple, c'est exquis, mais au prix qu'est le beurre...

C'est un plat normand et je vous jure que préparé avec les produits du pays, ça se sent passer...

G. LÉONNEC.

CXLVIII

Perdrix à la Suzanne Desprès.

Prenez de grosses perdrix rouges. Videz ! Flambez ! Remplissez l'estomac avec une légère farce, faites des foies, de mie de pain et de truffes fraîches.

Refermez les ouvertures produites par les têtes et les cous qu'on a enlevés. Bardez d'une barde de lard fin.

Mettez alors dans une daubière deux ou trois cuillerées de beurre fondu et de saindoux. Sur ce beurre, arrangez vos perdrix à froid et faites cuire très lentement au braisé. Tenez la daubière bien close et ne l'ouvrez que pour retourner vos perdrix ou les arroser. Dès qu'elles commencent à dorer, arrosez d'un petit verre de fine. Poursuivez le mouillement avec un peu de bouillon que vous jetez dans la daubière par petites quantités. Salez au milieu de la cuisson. Il faut trois quarts d'heure environ pour une cuisson complète.

Tandis que les perdrix achèvent de se cuire, faites une sauce périgourdine; faites réduire un verre de vin blanc sec avec des aromates; lorsque le vin a perdu toute acidité, ajoutez à peu près autant de sauce rousse; faites mijoter le tout ensemble en y ajoutant des parures de truffes hachées, puis quelques têtes de champignons et des olives dénoyautées.

Versez la sauce dans la daubière afin qu'elle s'imprègne de jus et versez sur les perdrix dans un plat creux.

Une bordure de croûtons... et dégustez.

LUGNE-POË.

CXLIX

Boudin de lapin à la Meigneau.

Vous faites bouillir un litre de lait avec trois oignons coupés en tranches et les herbes aromatiques suivantes :

fenouil, coriandre, persil, estragon, basilic, ciboulette, échalote, thym, laurier, menthe.

Laissez réduire d'un bon tiers. Passez au tamis. Ajoutez foies et chair de lapin finement hachés avec des épinards, cent cinquante grammes de panne en tout petits cubes, du sel fin et des quatre épices. Ajoutez dix jaunes d'œufs bien frais. Faites chauffer sur feu doux en remuant sans arrêt. Entonnez cette préparation dans des boyaux de porc longs comme la main, mais que vous ne remplirez pas entièrement, car le boudin crèverait à la cuisson.

Faites cuire pendant environ un quart d'heure dans une eau aromatisée de vermouth sec. Laissez refroidir et faire griller pour servir.

Une purée de marrons et un pouilly fumé exaltent la succulence de ce boudin de connil.

MARS-TRICK.

CL

Alouettes à la Jules César.

On prend une belle pomme de terre, on l'épluche, on la coupe en deux. A l'intérieur, on creuse une petite niche dans laquelle on place une alouette bardée de lard, accompagnée de poivre, sel, d'un peu d'estragon très frais. On referme les deux moitiés de la pomme de terre que l'on enveloppe d'une très mince tranche de lard. Et l'on fait cuire à la cocotte à feu doux pendant deux heures. Après quoi, l'on mange.

Pierre MAC-ORLAN.

CLI

Le Perdreau à la terre ou Perdreau du Trimardeur.

Si, étant à la chasse, vous avez tiré un beau jeune perdreau, et que vous vouliez le déguster sans avoir à en surveiller la cuisson, voici un procédé : laissez votre perdreau emplumé, mais videz-le, puis prenez une bonne motte de terre, que vous arrosez assez copieusement de fine champagne ou d'un bon alcool à boire, l'armagnac est préférable. Pétrissez bien votre terre comme vous feriez d'une pâte à gâteau ou d'une pelote pour la pêche, et enveloppez bien de cette pâte votre perdreau emplumé, de façon à ce qu'il disparaisse entièrement dans ce cercueil de terre; l'épaisseur de la terre doit avoir un à deux centimètres, pas plus.

Puis, creusez dans la terre un trou de 30 à 40 centimètres de profondeur, garnissez le fond de cailloux plats; et dans cette future tombe de votre perdreau, allumez un feu que vous rendrez le plus violent possible. Que ce feu brûle entretenu pendant un bon quart d'heure. Alors, placez dans ce caveau votre perdreau enrobé de pâte de terre, recouvrez avec des brindilles et une motte de terre gazonnée et... retournez à la chasse pour une demi-heure. A votre retour, ouvrez le caveau, cassez la carapace de terre qui enveloppe votre perdreau, les plumes collées à la terre resteront après... la pâte, et vous aurez

un perdreau, pas sec, cuit à point et délicieux à manger, car aucun arome, aucun fumet ne se sera échappé.

On peut préparer de la même façon tout autre gibier poil ou plume.

Paul MÉGNIN,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

CLII

Grives Monna-Delza.

Mettez, sur un feu doux, un quart de beurre pour huit grives. Faites d'abord roussir votre beurre dans la casserole, puis mettez-y vos grives et faites-leur prendre couleur de chaque côté. C'est à ce moment seulement que vous couvrez la casserole. Au bout de vingt minutes, quand les grives sont à moitié cuites, vous mettez des grains de genévrier pilés : six grains par grive, pas un de plus, pas un de moins. Servez bien chaud, surtout, et autant que possible avec une bouteille de romanée-conti.

MONNA-DELZA.

CLIII

Le Canard à la Mounet-Sully.

Deux jours avant le repas où vous voulez le servir, préparez votre canard comme pour la broche et faites-le

macérer dans une terrine remplie de vin blanc, d'oignons coupés finement, de sel et de poivre.

Hachez ensuite, le lendemain, deux foies de canard avec quelques-uns des oignons de votre saumure; ajoutez-y un peu de foie gras truffé et de ce tout farcissez votre canard. Mettez ensuite ce pauvre animal à la broche un quart d'heure seulement.

Occupez-vous, maintenant, de la sauce.

Dans une casserole en cuivre où vous avez fait roussir quelques gros oignons (il faut deux heures pour qu'ils soient bien à point), jetez une cuiller à soupe de farine et tournez pendant trois minutes. Ajoutez à cela un coulis fait avec un morceau de veau et des tomates. Prenez un verre de sang de n'importe quelle volaille, délayez-le dans un peu de vinaigre et ajoutez le tout à votre sauce, lorsque celle-ci est *parfaitement cuite;* puis, passez le tout. Revenez ensuite au canard. A sa sortie de la broche, faites-le recuire en casserole, deux heures environ, dans du vin blanc coupé d'un demi-verre d'eau. Retirez-le et plongez-le dans votre sauce préparée à part, comme je l'ai dit. Laissez cuire bête et sauce, une heure, à petit feu. Le jour où vous devez régaler vos invités de ce plat succulent, retirez le canard une heure avant de le servir et mettez-le dans son plat.

Son martyre est fini.

Quant à la sauce, repassez-la encore une fois et ajoutez-y un verre à bordeaux de malaga et une cuiller à soupe de vieux cognac.

MOUNET-SULLY.

CLIV

Boulettes de dinde au yaourt.

Prenez de jeunes et tendres feuilles de vigne. Faites-les blanchir dans l'eau bouillante. Préparez une farce composée du blanc de la poitrine d'une dinde, haché fin, avec un oignon, un peu de mie de pain trempée dans du lait, un ou deux œufs entiers, sel et poivre. Que la farce, bien travaillée, soit consistante. Enveloppez dans chaque feuille de vigne une boulette de cette farce.

Mettez, dans une casserole, en terre de préférence, un peu de beurre à fondre et placez chaque boulette avec précaution pour qu'elle ne se défasse pas.

Couvrez et laissez cuire à feu très doux, ajoutez du jus de citron et de temps en temps un peu d'eau chaude. Il faut que la sauce soit assez réduite. Dix minutes avant de servir, faites gratiner au four légèrement. Servez bien chaud. Ces boulettes se mangent recouvertes de yaourt.

E. NIZAN,
de la Comédie-Française.

CLV

Le Faisan au gervais.

Introduisez dans le faisan un double « gervais » ou « petit suisse » et refermez l'orifice pour que la crème ne s'écoule pas pendant la cuisson.

Et mettez l'oiseau cuire au beurre dans la casserole.

Sous l'action de la chaleur, le gervais fondra lentement, imprégnant la chair et lui enlevant cette sécheresse que l'on cherche toujours à corriger par une sauce appropriée.

Ainsi traité, vous ne reconnaîtrez plus le faisan, tant il sera devenu onctueux, aussi gras qu'un chapon du Mans ou qu'un poulet de Bruxelles.

Le suisse crémeux et le beurre fondu formeront, en se mélangeant, une sauce qui ne réclamera aucun complément.

Et cette tendre chair recevra avec reconnaissance le baiser savoureux d'une Beaune Grèves.

Maurice DES OMBIAUX,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

CLVI

L'Oie à l'instar de Visé.

Mettez l'oie, dans une marmite contenant de l'eau salée, au feu.

Après écumage, garnissez d'un bouquet, oignons, carottes, tête d'ail et grains de poivre.

Quand la cuisson est à point, dépecez la volaille et faites prendre couleur aux morceaux dans une casserole beurrée.

Vous avez fait bouillir un litre de lait dans lequel vous avez jeté quinze gousses d'ail épluchées et vous avez lié avec cinq jaunes d'œufs et un verre de crème fraîche.

Rassemblez sur un plat les morceaux de l'oie. Versez dessus le beurre fondu, puis la sauce.

Ne liez pas cette sauce, comme on le fait parfois, avec une panade de biscottes, car la biscotte laisse souvent percer un goût de moisi qui, tout léger qu'il soit, gâte le régal.

Avec ce plat dont le fin parfum d'ail évoque la Provence enchantée, débouchez une bouteille de Châteauneuf-du-Pape.

O merveille !

Maurice DES OMBIAUX,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

CLVII

Le Lapin Valhermeil.

Voici la bonne recette du « Lapin Valhermeil », que l'on mange quelquefois dans ma vieille maison du Valhermeil, près d'Auvers-sur-Oise.

Vous choisissez un jeune lapereau de cinq à six mois, bien en chair, — le lapin à pelage gris est le meilleur, — et quelques jours avant le sacrifice vous le nourrissez uniquement de persil, thym, fenouil et autres herbages odoriférants. A la saison de l'acacia, vous en ajouterez des fleurs. Après une semaine et demie de ce régime, vous tuez la pauvre bête la veille du jour où vous devez la manger.

La saigner.

Découper en morceaux et mettre dans un plat à mariner avec laurier, ail, carottes, thym, persil, ronds de citron, poivre et girofle.

Arroser le tout de cognac et laisser mariner jusqu'au lendemain.

Prendre une *casserole en terre*. Huiler avec de l'huile d'olive. Déposer, dans le fond de la casserole, une couche de tomates dont on aura enlevé les graines et mettre sur *feu doux*. Il faut environ un kilog. de tomates.

Saler, poivrer, ajouter un bouquet de persil, thym, laurier, oignons, ail.

Faire flamber les morceaux du lapin dans le plat à mariner, puis verser le tout dans la cocotte, après avoir retiré les citrons.

Y joindre une livre d'olives vertes et laisser cuire *à très petit feu* pendant deux heures.

Arroser de temps en temps avec du cognac.

Pour servir, dresser les morceaux du lapin dans un plat et le parer de zestes de citron et de persil haché.

PAYRET-DORTAIL.

CLVIII

Le Pigeon en pyjama.

(Plat froid.)

Faire cuire un gros pigeon en cocotte, après l'avoir préparé de la façon suivante : l'entourer complètement de bardes de lard, puis d'une épaisse couche de beurre et ensuite l'envelopper de feuilles de vigne; ajoutez

oignons, ail, laurier, thym, lard coupé en petits morceaux et un verre de cognac.

Faire cuire pendant deux bonnes heures à feu doux. Laisser refroidir en ayant soin de recouvrir le pigeon de gelée, afin de lui en faire un pyjama.

Préparer dans un plat de faïence un canapé composé d'une salade de choux-rouges parsemée de fleurs de capucines et y déposer le pigeon.

PAYRET-DORTAIL.

CLIX

La Soupe au lièvre.

Dépouillez un lièvre et mettez-le dans une marmite. Pendant qu'il cuit doucement dans le meilleur beurre que fournisse l'Angleterre, ajoutez deux carottes, un pied de céleri, deux oignons, deux onces de jambon, quatre échalotes, du thym, du laurier. Quand le lièvre est cuit, retirez-le et ne laissez dans le plat que quelques filets découpés dans son dos. Ajoutez des pommes de terre, du vin, du poivre de Cayenne.

John RUSKIN.

CLX

Ortolan à la provençale.

« Écoutez ! Vous prenez une truffe d'une dimension ...à peu près la plus grosse qu'on puisse trouver... Vous

l'évidez comme il faut, y placez l'ortolan enveloppé d'une double barde de jambon cru... légèrement humecté d'un coulis d'anchois... Il y en a qui mettent des sardines, mais c'est une erreur... une erreur des plus grossières qu'on puisse faire en cuisine... Vous garnissez vos truffes d'une farce composée de foie gras et de moelle de bœuf pour entretenir un onctueux et prévenir le dessèchement... feu modéré dessus et dessous... vous faites usage du four de campagne pour donner de la couleur... et... vous servez chaud... »

Eugène SCRIBE (1).

CLXI

Le Salmis de bécasses du Bernardin Dom Crochon.

Cellerier de l'Abbaye de Saint-Sulpice, dans la Vicomté de Lompnes en Valromey (2).

" Les sauces et les ragoûts, c'est l'art de la cuisine ".
Nestor ROQUEPLAN.

Faites rôtir deux bécasses et disposez dans la lèchefrite, au-dessous de ces oiseaux, huit tranches de pain d'un demi-centimètre de hauteur ouatées de beurre frais.

Lorsque les bécasses arrosées et salées selon la règle auront cuit pendant trente-cinq minutes, les retirez de la broche et les tenez en réserve ainsi que les canapés.

---

(1) *Le Secrétaire et le Cuisinier* (1821).
(2) *La table au pays de Brillat-Savarin.* (L. Bailly, édit. Belley.)

Mettez dans une casserole deux cuillerées à pot de bouillon de bœuf, un petit verre de fine champagne, six échalotes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un bouquet composé de deux branches de thym, de persil et de cerfeuil, salez, poivrez et faites bouillir.

Sur ces entrefaites, découpez vos oiseaux, parez les ailes, les cuisses, les estomacs, les croupions, les têtes et rejetez les cœurs et les gésiers. Pilez les foies, les parures et les entrailles retirés des corps, délayez d'un verre d'excellent vin rouge la purée obtenue, versez dans la casserole contenant les hauts goûts et faites bouillir pendant vingt minutes.

Déposez dans une autre casserole les membres des bécasses et les trempez de la sauce passée au tamis, ajoutez une cuillerée d'huile d'olive fine, un verre de jus et le suc de la moitié d'un citron.

Faites bouillir pendant un quart d'heure, goûtez la sauce et faites les corrections nécessaires si elle est trop douce ou trop relevée.

Placez sur les viandes les rôties de pain, de manière qu'elles ne baignent pas complètement et soient tenues soulevées au-dessus du liquide, couvrez la casserole et faites mijoter.

Vingt minutes écoulées, les canapés étant détrempés et amollis, les retirer, les disposer sur un plat chaud et les couronner des morceaux de vos bêtes.

Si la sauce est trop longue, la réduire en la faisant bouillir à grandes vagues et la remuant sans interruption; dès qu'elle commence à masquer la cuiller et à épaissir, la passant au tamis, la répandez sur le salmis et servez sans retard.

En procédant ainsi, on n'a point à redouter le goût farineux communiqué au salmis par un roux mal fait; les saveurs combinées dans de justes proportions sont

bien fondues, et le palais satisfait n'est pas surpris par la violence et le feu des épices.

Le vénérable Dom Crochon, chasseur passionné, mort en odeur de gourmandise, remplissait les fonctions de cellerier à l'abbaye de Saint-Sulpice, dans la vicomté de Lompnes, quand, en 1782, Brillat-Savarin vint au couvent célébrer la fête de Saint-Bernard; c'était ce moine dont le visage était quadrangulaire et le nez en obélisque. Dom Crochon a formulé ce proverbe répandu en Bugey : « On fait toujours plaisir aux gens en venant les voir : si ce n'est pas en entrant, c'est en sortant. »

Je termine en parodiant le trait du moine et je dis à mon tour : « Un avocat est toujours assuré de plaire : si ce n'est pas en parlant, c'est en se taisant. »

Lucien TENDRET.

CLXII

La Gelinotte rôtie.

Bardez de lard la gelinotte délicatement enveloppée de feuilles de vigne, rôtissez-la douillettement à un feu de bois; lorsqu'elle sera dorée à point, succulente, rebondie, exhalant un fumet savoureux, couchez-la sur un plat long.

Arrosez le gallinacé de quelques gouttes de jus de citron, afin de mieux développer l'arome de cette chair fondante, finement imprégnée d'un léger parfum de bourgeon de sapin.

André THEURIET.

CLXIII

Le Perdreau à la Catalane.

Un morceau de beurre, un oignon haché, une tomate, un peu d'eau, une cuiller de farine...

Dans le roux ainsi obtenu, faire revenir le perdreau, avec une sauce qui doit être courte, comme tout ce qui est bon.

Joignez-y des tranches d'orange amère ou, à défaut, de citron.

Faire bouillir à part une gousse d'ail bien épluchée. Changer l'eau au moins deux fois et la mêler au perdreau vingt minutes avant de servir chaud.

TITAŸNA.

CLXIV

Râble de lapin de choux.

Pour cinq ou six personnes.

Le râble du lapin domestique, gentiment serré dans un maillot de lard, est arrosé d'un verre de cognac, légèrement salé et poivré, puis placé dans le four pendant trois quarts d'heure; entre temps on fait revenir un oignon émincé dans un peu d'huile d'olive; on y jette une pincée de farine vierge et l'on tourne à la cuiller jusqu'à ce que le roux soit à point; alors on y joint deux ou trois petites

tomates déjà en train de fondre avec un rien de vin blanc; parfumez avec un brin de thym, une parcelle de laurier, une pointe de cayenne, un fragment d'ail, du persil avec sa racine, sans oublier ce qu'il faut de gros sel; laissez mijoter quinze minutes; passez la sauce et la versez sur le râble quelques instants avant sa complète cuisson, s'achevant à l'entrée du four; ce qui vous donne l'occasion de parer la pièce avec les filets de douze anchois de la Méditerranée et une poignée de câpres; vous pouvez offrir ce rôti sans inquiétude au plus difficile des gastronomes de France et du Jura...

VANDERPYL.

CLXV

Les Pits-Pits.

Il y a... il y a bien longtemps, je bavardais sur le seuil de la librairie Gauthier-Villars avec Camille Flammarion, quand je vis déboucher, sur le quai des Grands-Augustins, venant du Pont-Neuf, un petit homme à ventre de bouvreuil, joufflu, dodu, l'œil finaud derrière des lunettes bonasses, l'air d'un chanoine en laïc... Il s'approcha de nous, à tous petits pas, et dit à Flammarion, avec un rien d'ironie :

— Bonjour, astronome !

— Bonjour, gastronome ! répondit, du tac au tac, le chercheur d'étoiles.

On causa. Tout de suite, Monselet me demanda mon pays d'origine et, dès qu'il apprit que j'étais Franc-Comtois, il se mit à déprécier les gaudes (sacrilège !), mais il vanta le gibier de nos montagnes.

— Parions, me dit-il, que vous ignorez la manière de préparer les pits-pits (il omettait de prononcer le *t*).

— Les pits-pits ? Il n'y a jamais eu de ça chez nous !

Riant de mon ahurissement, il m'apprit que le pit-pit *(anthus arboreus)* s'appelle plus communément bec-fin et qu'un tôt-fait de ces petites bêtes est digne de la table des dieux.

Voici la recette : faire sauter une douzaine d'oiselets bien gras dans du beurre fin, humecter avec quelques gouttes de château-chalon et du bouillon velouté, ajouter persil, champignons hachés menu, une pointe d'échalote et servir sur croûtons dorés.

Ce Monselet était un sage.

WILLY.

CHAPITRE X

POISSONS, CRUSTACÉS, ESCARGOTS

Les écrevisses farcies de Paul Acker : pittoresque recette du romancier. C'est un état d'âme de belle pécheresse, cette recette voluptueuse.

Bel hymne à la gourmandise quercynoise que la *Lamproie* de Jean-Paul Ariste, gourmet occitan, chroniqueur gastronomique érudit.

Quelle vigoureuse marine que ces *Bouchées Ty-Mor* créées, — j'allais écrire brossées, — par ce beau peintre-cuisinier qu'est Maurice Asselin !

Colin à la suissesse, *Bar au rose Pompadour*, les deux recettes de Mme Arsène Arüss sont très élégantes et très étudiées. C'est que Mme Arsène Arüss (Mme Saint-André de Lignereux) est, en même temps que l'auteur du *Joli Page de Balzac* et du *Sottisier*, ouvrages très littéraires, la rédactrice anonyme de plusieurs livres de gastronomie.

Toute la profonde technique culinaire d'Austin de Croze apparaît dans son *Gratin de pieds de cheval*, avec cet amour de la mer retentissante qui habite le cœur du père du neuvième art.

Ce *Colin rôti* arrosé de crème, d'une céramiste cuisinière, me fait songer aux belles poteries de Mme C. Baillot-Jourdan, cuites dans le jus de leurs émaux appétissants.

La *Langouste* de Jean de Bonnefon : seigneuriale, princière, pompeuse. Je vois, à travers cette recette, cet obèse magnifique et ce polémiste coruscant.

Quel contraste avec les *Demoiselles de Cherbourg!* D'abord on dirait le titre d'un preste roman de Marcel Boulenger. Fine élégance, grâce alerte, ironie preste, tout cela se dégage de cette recette si conforme au talent précis et raffiné de l'auteur d'*Au Pays de Sylvie.*

Paul Brulat, vous qui avez écrit tant de livres si humains, si poignants, si vrais, et cette *Gangue* pathétique, et cette âpre *Faiseuse de gloire*, vous êtes un grand modeste. Vous n'avez point cette place de premier plan que vous méritez. Mais vous préférez la sincérité au bluff et la bisque de crabes à la bisque d'écrevisses.

L'érudit Georges Cain a évoqué avec bonheur le Paris de naguère et conservé un musée d'histoire. Il vivait avec le passé. Il exige un légumier de style pour ses quenelles.

Henriette Charasson est presque fière de n'être point Parisienne. Elle est aussi franche, aussi rebelle au snobisme dans ses goûts culinaires que dans sa critique.

C'est comme Gaston Chérau, ce Maupassant poitevin : c'est un mets de chez lui qu'il préfère, un mets simple, solide, savoureux. Mais n'est-ce point le style de Chérau, le style de *Valentine Pacqueault*, de *Champi-Tortu*, que je viens de qualifier?

Truites glacées Potemkine... On jurerait de la cuisine de peintre, car ce plat est très décoratif. Mais Robert Chauvelot a tant vu, tant décrit de pays! Le romancier de *Parvati* est un peintre à sa façon.

Curnonsky, prince des gastronomes! Ce titre dispense

d'en dire davantage. Curnonsky est né à Angers et Angevin des pieds à la tête : c'est naturellement une recette d'Anjou qu'il nous envoie, en ajoutant : « Cette recette ne comporte aucune littérature. Les grandes recettes culinaires, d'ailleurs, ne s'accommodent guère de la rhétorique, mais elles s'accommodent avec du soin, de la propreté et le *temps.* »

Des *Maquereaux à l'oignon*, Maria Daël ! Les snobinettes vont faire des bouches en cul de poule... Mais vous vous en moquez éperdument, n'est-ce pas?... On peut adorer les maquereaux à l'oignon, comme vous, Maria Daël, ou le miroton, comme Banville, ou la soupe au lard, comme Courbet, et être raffiné en art, car, lorsque ces nourritures sont expertement réussies, elles deviennent elles-mêmes des œuvres d'art.

Il y a les *Escargots* d'Ernest Daudet. Recette minutieuse et provençale, recette d'historien et de Nîmois. Il y a la *Salade d'escargots* de Léon Frapié, spirituelle, parisienne, bon enfant, tout à fait dans le ton de la *Maternelle*, et les *Escargots* de Georges Lecomte, bourguignons, opulents, malicieux, académiques; il y a la *Fricassée d'escargots à l'Odette* de Mars-Trick, rapidement enlevée, comme un croquis, avec de fins assaisonnements estompés : verveuse cuisine de dessinateur. Entre les quatre, mon estomac balance...

Le Muge bords d'Adour : quelle simplicité, quel art dépouillé, quelle aisance ! Et comme je retrouve le poète de la *Fontaine de Jouvence*, avec ces muscats roses et ces baies de genévriers qui divinisent la farce du muge de Charles Derennes.

Roger Dévigne est un bienfaiteur de l'humanité. Il a inventé une bouillabaisse pour les Parisiens, une bouillabaisse spéciale, qui sans vouloir imiter l'autre, celle de Marseille, nous dispense quand même des joies exquises.

Vous avez écrit *Janot, le jeune homme d'or*, vous êtes parti à la conquête de l'Atlantide. Ce sont là titres glorieux, Roger Dévigne. Mais créer de toutes pièces, expérimenter, mettre au point une *Bouillabaisse d'oïl!* Et quelle recette éclatante, somptueuse, ensoleillée !...

Nous avons aussi le *Bouillon de poisson à la Ulysse, Câfre*, des frères Leblond. C'est une parente un peu éloignée de la bouillabaisse, mais c'est fameux, et si évocateur de ces colonies que Marius-Ary Leblond décrivent d'un trait ferme et précis.

La *Carpe à l'orientale* n'est pas une comédie tendre et gaie. C'est un sketch culinaire de Germaine et Georges Dolley. Un très bon sketch, fin et relevé. Je l'ai applaudi chez les auteurs et j'ai crié *bis* en tendant mon assiette.

Nous avons aussi la *Carpe à la Maroilles* de Georges Lenôtre, qui est monacale et louis-quatorzienne : une carpe d'historien, qui impose le respect, tandis que la *Carpe à la juive* du malin Jules Moy, joviale et montmartroise, rit sous carpe en écoutant son maître queux. Il y aurait encore la belle recette d'Horace : *Carpe diem*... Mais il faudrait remonter trop loin... Et Horace n'entendait rien à la cuisine : il détestait l'ail.

La *Sole à la Tad* du paysagiste Harold English est un beau plat dense et onctueux, brillamment exécuté. Quel tour de main, quelle pâte ! L'Écosse, l'Alsace et ce pays du Bugey d'une si pure gloire gastronomique imprègnent le pinceau et la cuisine d'Harold English.

Nous avons encore les *Filets de sole ciboulette* d'Edmée Favart, ariette agile et spirituelle, et la *Sole à la choucroute* de Maurice Vaucaire, amusante et savoureuse fantaisie de poète, avec cette antithèse de l'aigrelet et du délectable — ironie et tendresse — ce qui est bien dans la manière de l'auteur des *Petits Chagrins* ou du *Demi-Grand-Monde*.

Les *Ecrevisses* de Frantz Funck-Brentano, très poivrées,

très assaisonnées, se dégustent brûlantes avec un vin rafraîchi. Et je pense à l'*Affaire du collier*, au *Drame des poisons*, au *Fort-Lévêque*, à toutes ces vives chroniques où la vérité est servie sans fard et sans complaisance, avec tous les contrastes miraculeux de ce roman des romans qu'est l'histoire.

La *Daurade Djénane*, malgré ce titre, n'a rien de commun avec ces fakirs que harcèle Paul Heuzé. *Djénane*, c'est le nom de la villa qu'habite sur la Côte d'Azur ce grand explorateur du mystère, qui, dans *Les Morts vivent-ils?* dans *Fakirs, fumistes et Cie*, a sereinement affirmé que les morts laissent la paix aux vivants, en houspillant vertement les chevaliers de l'ectoplasme. Sa *Daurade* est nettement provençale, rassurez-vous.

Mme Claude Lemaître a vécu à Boulogne-sur-Mer. Nous devons à ce séjour un beau roman maritime, *Cadet Oui-Oui*, et une recette de crabes, à la fois ingénieuse et simple, comme son auteur. Mme Claude Lemaître est une gourmande très érudite. Elle a écrit un excellent manuel culinaire et ne craint aucun cordon bleu comme exécutante.

Quand Monselet mourut, la veille de Noël, il murmura : « J'aurai un *Dies iræ* aux truffes. » Vous goûterez pleinement l'ultime parole de ce voluptueux en vous délectant de sa *Raie au fromage*, onctueux poème.

La *Bouilliture d'anguilles* de Louis Perceau concentre toute la malice du Poitou dans un assaisonnement où domine l'ail guilleret. Comment douter, après cela, que l'érudit et fin Louis Perceau soit l'homme de France qui connaisse le mieux son XVIe siècle gaillard?

La *Quiche aux moules*, du docteur Édouard de Pomiane, offre une combinaison imprévue où la Lorraine collabore avec le Boulonnais. Notez que ce plat, qui a beaucoup d'allure, est un plat bon marché. J'y trouve la marque de

cet esprit novateur et pratique qu'est le docteur de Pomiane, qui est une des plus curieuses figures de la science culinaire.

Solide et franche, présentée avec humour, la recette de *Bouillabaisse* de Maurice Prax concrète en elle-même cet appétit de bon sens aiguisé d'ironie, qui anime ses chroniques et qui règne dans le *Browning et l'Amour*.

Poète et Lyonnais, Léon Riotor nous apporte une recette purement lyonnaise avec ses « quennelles », mais qui demeure très personnelle par la façon dont il la conçoit, avec cette addition de tomates. Le poète du *Pêcheur d'anguilles* et de *Jeanne de Beauvais* tient à l'orthographe avec deux *n* pour la distinguer des nombreuses recettes de quenelles qui circulent. Recette claire, élégante, colorée, avec une pointe de fantaisie, conçue par strophes et envoi final, comme une ballade.

Voici une de ces recettes raffinées où se plaît le chatoyant dilettantisme de Marcel Rouff, profond docteur ès sciences de *gueule*. « Le sens de l'ordonnance, la pureté du plaisir, la dignité de la sensation, l'amour de la ligne, a-t-il formulé, sont de même race chez le poète et chez le gourmet. »

La *Morue aux haricots* d'Henry Roujon illustre cette excellente assertion. Elle est digne de l'auteur de *Miremonde*, elle est d'un artiste.

La plantureuse *Morue à la flamande* de Vanderpyl s'épanouit comme un Rubens, mollement étendue sur son lit moelleux de pommes de terre, telle une naïade sur une plage, et toute ensoleillée d'oignons pulvérisés. Cuisine de critique d'art.

La *Matelote à la Saint-Arroman*. Recette de lettré, où se transpose le style généreux de ce romancier, qui fut vice-président de la Société des Gens de Lettres.

Georges Vicaire, qui posséda la plus complète des

bibliothèques culinaires, auteur d'une précieuse *Bibliographie gastronomique*, a rapporté une savante recette de son pays bressan.

Homard à l'américaine, par Villemessant. C'est tout indiqué : Villemessant, l'ancien Figaro, Tortoni, le bal de l'Opéra, le Grand Seize.

CLXVI

Écrevisses farcies.

On farcit les écrevisses avec de la pâte d'écrevisses pilées, on met au four et on fait mijoter dans une sauce épaisse où entrent du veau haché, des morilles, du bouillon, de la noix muscade, du jus de citron et des jaunes d'œufs.

Paul Acker.

CLXVII

La Lamproie à l'Agenaise.

Qui ne connaît pas les croquis gastronomiques de ce Périgourdin passé à l'étamine que fut Fulbert Dumonteil ?

On a l'impression que cet écrivain de qualité rare se servait d'une plume d'oie, venue du plus savoureux des confits, plume qu'il devait tremper avec volupté dans un encrier fait d'une truffe de Sarlat.

Reniflez, je vous prie, ces pages. Elles sont un herbier vivant. Vous y trouverez la menthe exaspérante et grasse, sur laquelle vous coucherez l'écrevisse des ruisselets de Chanterac et de Château-L'Évêque, le thym des plateaux rocailleux de Thenon, la sauge des bords de la Beaurone, le laurier qui donne un petit air provençal aux terrasses du Pas-de-l'Anglais...

Et, dans l'œuvre de cet écrivain de carpe et de lardoire, se trouve, aussi, enclose, toute la cuisine de « chez nous », avec ses coins vraiment paradisiaques.

Or, Fulbert Dumonteil, à propos de lamproie, nous conte l'anecdote suivante :

« Après une chute de ministère, un préfet de Bordeaux, gourmet fameux, fut obligé de donner sa démission.

« Un jour qu'il se promenait devant Tortoni, le visage triste et le pas mélancolique, un ami l'aborde :

« — Toujours inconsolable, mon bon ! Je gage que vous songez à la vanité des grandeurs...

« — Allons donc ! Je pense à Bordeaux, à ses vins délicieux, à son anisette exquise, à ses cailles, à ses ortolans, à ses cèpes, à ses écrevisses, aux huîtres de Marennes et surtout, entendez-moi bien, et surtout aux lamproies inoubliables de la Gironde... »

Trêve de préambule. L'eau, moi aussi, m'est venue à la bouche. Voici le plat.

* * *

Prenez, vivante, une belle lamproie de la saison commençante, — mars-avril, — pas au delà, car, passé ce bienheureux temps, ce poisson, qui a quelque chose du

fakir, a l'idée singulière de se passer au travers du corps, de la tête à la queue, une sorte de tringle qu'il est déplorable, vous l'avouerez, de trouver sous la dent. Ce qui a fait dire à nos vieilles cuisinières de l'Agenais, ménagères des deniers de leurs maîtres : « Jamais pauvre ne mangea bonne lamproie, jamais riche bonne alose. »

Et quand je vous dis : belle lamproie, je m'entends. Jetez, sans hésiter, votre dévolu sur celle, flexible et grassouillette, qui vous a des airs de jouvencelle se tortillant dans l'herbe fraîche et que vous trouverez sur le marché d'Aiguillon, près d'Agen. C'est la terre d'élection où l'eau ferrugineuse et nerveuse du Lot vient, parmi les vergers les plus somptueux de France, donner du ton et du cran à une Garonne qui se laisse couler comme se laissent vivre quelques bonnes commères du cru.

Ébouillantez la bête et, après l'avoir dépouillée de sa peau et vidée, coupez-la en darnes égales, sans perdre une minute, dans un plat de grès où, dosés à votre goût, vous aurez versé quelques verres d'un Monbazillac et d'un Pécharmant de la bonne année. Ne vous embarrassez point surtout de la tête, qui devra être rejetée impitoyablement, jusques et y compris la dernière ouïe correspondant à une partie de chair faite d'un réseau membraneux et fibreux, qui est loin de flatter l'œil et déprécierait votre plat.

Dommage que nous ne soyions pas à la Saint-Jean ! Je vous proposerais de jeter toutes les herbes de l'été triomphant dans votre récipient où, pour lors, vous vous contenterez de mettre à froid, laurier, thym, basilic séché et une branche de cet estragon qui a macéré, l'hiver durant, dans votre bocal de vinaigre de vin.

Versez là-dessus un verre à bordeaux d'armagnac de Cazaubon et laissez dormir toute la nuit, car, si chez les hommes la nuit porte conseil, pour les choses de la

cuisine elle apporte le parfum de ses plus vivifiants sortilèges.

Le lendemain, sur les neuf heures, changez le plat de grès pour votre plus vieille coquelle. Ne retranchez pas un iota de votre préparation de la veille. Ajoutez le blanc de quelques poireaux corréziens, un bouquet de persil, un clou de girofle, une gousse d'ail, — peut-être, — salez, poivrez, liez avec un fin minot et mettez sur feu bien réglé.

Gardez-vous bien d'insérer, sous le couvercle, le moindre corps gras, la lamproie ayant, comme l'anguille, sa graisse à elle, ou plutôt sa gélatine, qui, en la conjoncture, suffit. Plus tard, quelques instants avant de servir, vous ajouterez un filet d'huile fine d'olive. Un point, c'est tout. Et que les pulsations de la coquelle embaumée soient lentes et douces.

Sonne enfin l'heure de l'orchestration. Je m'explique. Une lamproie à l'agenaise, telle une demoiselle de pensionnat, doit être accompagnée. Qu'il ne soit pas question, ici, de garçonne ni d'éducation sportive. Nous en sommes au vieux âge et aux bonnes manières. Tenons-nous-y.

Or, savez-vous quelle est la gouvernante dont on fait suivre, en Agen, notre jeune et savoureuse pucelle? L'omelette à l' « aillet » nouveau. Nos modernes Lucullus, — et là est le fin du fin, — couronnent ce sonnet de la cuisine, ainsi que l'appelait Alexandre Dumas père, d'une poêlée de rimes d'or que sont, en la circonstance, ces goujons de la Baïse, ayant rendu l'âme dans une jatte de lait de chèvre.

A noter que le plat réchauffé emmagasine un fumet que ne connaît pas la première cuisson.

Monsieur Paul Reboux, si vous me lisez, sachez que nos aïeux avaient, eux aussi, leurs « plats nouveaux », opposant à l'aiguillon de la viande l'onction d'un laitage,

dressant, l'un contre l'autre, et sur le même plat, les contrastes les plus imprévus, mariant la fleur de l'acacia à une pâte de « tourtière », avivant, sans barguigner, le jaune d'une crème vanillée du noir d'un poivre fin moulu.

J'ai connu de ces vieux-là, qui se livraient à quelques-unes de ces « excentricités » et qui ont atteint, avec leurs trente-deux dents, leur quatre-vingt-dixième année, les derniers sacrements leur ayant été apportés entre un « cousinat » (1) et une bouteille de Picpoul.

Jean-Paul ARISTE.

CLXVIII

Bouchées Ty-Mor (2).

Chez Jobert, à Ty-Mor, sur la rive du Belon, il y a toujours des crevettes.

Comme Curnonsky était avec ma femme et moi-même l'hôte de ce fin gourmet et grand ami, l'idée me vint de ces bouchées Ty-Mor.

J'alignai sur une plaque beurrée une douzaine de bonnes cuillerées de purée de pommes de terre assez épaisse et préalablement liée d'un jaune d'œuf. Je les garnis de purée et de queues de crevettes grises et plaça dessus deux filets de sardines légèrement pochées au beurre blanc.

---

(1) Soupe de fèves nouvelles non débarrassées de leur peau.

(2) En breton, Ty-Mor signifie *Maison de la Mer*.

Je poivrai doucement et parfumai d'un jus de citron, puis recouvris le tout d'une couche légère de la même purée de pommes de terre et les dorai au jaune d'œuf. Au four assez vif et dix minutes plus tard nous dégustions les bouchées Ty-Mor.

Bien chaudes et arrosées d'un Pol Roger brut bien frais : somptuosité.

Cur Ier en redemanda un second plat : hélas ! il n'y en avait plus !

Maurice ASSELIN.

CLXIX

Bar au rose Pompadour.

Prendre un bar, plutôt grand, le vider et le cuire au court-bouillon. Le coucher sur un plat long, enlever la peau délicatement et couvrir le bar d'une couche de mayonnaise. Ensuite, l'entourer de la garniture suivante : faire une épaisse purée de pommes de terre très farineuses, prendre de la betterave d'hiver bien rouge, la couper en très petits morceaux, mélanger la betterave avec la purée, piler le tout de façon que la betterave disparaisse complètement et que la purée prenne une jolie teinte rose, puis ajouter huile, vinaigre, sel, moutarde (largement), un peu de poivre, et entourer le bar d'une large couche de cette pâte rose.

Arsène ARUSS.
(Mme SAINT-ANDRÉ DE LIGNEREUX.)

CLXX

Colin à la Suissesse.

Prendre du colin, le cuire au court-bouillon, l'égoutter, le débarrasser *très soigneusement* de ses arêtes et de sa peau, puis l'écraser dans un mortier avec un pilon.

Faire une sauce blanche avec beurre, lait et farine, y ajouter sel, poivre, un peu de muscade râpée, du fromage d'Emmenthal râpé, ce dernier en certaine quantité.

Dénoyauter des olives, — vertes ou noires, — les ajouter à la sauce, qui aura bouilli et ne doit être ni trop épaisse, ni trop claire, mélanger cette sauce avec le colin déjà écrasé, mêler bien, à l'aide d'une fourchette, ou même à l'aide de la main, pour rechercher les arêtes qui pourraient encore rester.

Mettez le tout dans un plat allant au four, parsemez de noisettes de beurre, saupoudrez de chapelure, mettez au four et laissez dorer pendant une demi-heure.

Arsène ARUSS.
(Mme SAINT-ANDRÉ DE LIGNEREUX.)

CLXXI

Gratin de pieds de cheval à la provençale et huîtres sautées

Je connais certain gratin de pieds de cheval à la provençale qui ne laisse pas que d'être affriolant : retirer

les huîtres de leur coquille et les faire blanchir dans leur eau, les égoutter et tenir au chaud. Dans un plat à gratin, disposer des tomates coupées en deux, ajouter poivre, persil, échalotes, anchois finement hachés, un brin de fenouil et de sarriette, arroser légèrement de bonne huile d'olive, mettre au four. Lier la cuisson des huîtres avec un jaune d'œuf, quand les tomates sont presque cuites. Mettre alors sur chaque moitié de tomate une ou deux huîtres et arroser avec la cuisson, remettre au four pendant trois ou quatre minutes et servir brûlant, un jus de citron au dernier moment.

Il y a les huîtres sautées : faire blanchir les huîtres dans leur eau, mouiller de cette cuisson additionnée de vin blanc en roux agrémenté d'échalotes et de champignons hachés, poivrer au paprika, ajouter les huîtres et, au premier bouillon, retirer et servir.

Notons en passant qu'il ne faut jamais faire attendre l'huître cuite : on doit la déguster dès qu'elle est à point, que l'huître cuite exige le beurre authentique et l'huile d'olive pure, et que jamais margarine et arachide n'ont *remplacé* huile et beurre, de même qu'aucun Royal-Machin ne *remplace* le champagne.

Austin DE CROZE.

CLXXII

Colin rôti.

Piquez de fins lardons un beau morceau de colin de trois livres environ. Mettez-le à la broche. Placez dans

la lèchefrite un quart de beurre, une demi-livre de crème et trois cuillerées à soupe de moutarde jaune ordinaire de Dijon, avec sel et poivre. Arrosez votre rôti très souvent pendant la cuisson, qui dure environ trois quarts d'heure à une heure. Servez-le bien chaud, découpé dans sa sauce.

Mme C. BAILLOT-JOURDAN.

CLXXIII

Langouste à la Jean de Bonnefon.

(Recette pour deux personnes.)

Plonger une langouste très en chair et *très vivante* dans deux bouteilles de vin de Champagne extra-sec chauffé à ébullition.

Pas de sel dans le vin, mais deux grammes de vrai paprika de Hongrie, une cuiller à café de jus de citron frais, six clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une petite, très petite branche d'estragon.

Ces épices ne doivent être mises que dans le moment même où vous précipitez la langouste.

Il importe que la bête demeure dans ce bouillon de champagne vingt minutes en petite ébullition égale et régulière. Vous remettez sur le feu, dans une casserole, le bouillon passé et une livre de beurre.

Très vite, coupez en tronçons réguliers la queue de la langouste et mettez les morceaux sans coquille dans le bouillon. Puis passez dans une forte presse tout le reste de la langouste en ayant soin de hacher à la main l'intérieur (chair) des pattes et des petits membres.

Passez vivement (cinq minutes) ce qui sort de la presse dans un poêlon plat avec deux verres à liqueur de vieux cognac ou d'armagnac.

Du poêlon, versez le tout dans la casserole où sont les tronçons et le bouillon. Laissez réduire à feu très doux et servez dans un légumier en argent très chaud.

Pour augmenter l'agrément de ce plat, on peut, *en hiver*, placer dans le légumier douze truffes fraîches, très noires, parfaitement rondes et pelées à la main. Mais ces truffes doivent être cuites simplement sous la cendre d'un feu de bois.

Elles ne doivent en aucun cas être versées dans la casserole sur le feu.

Jean de BONNEFON.

CLXXIV

Les Demoiselles de Cherbourg à la Marcel Boulenger.

Recette composée par le chef Abrazard en l'honneur de l'écrivain.

Matières et ingrédients pour dix personnes.

Cinq langoustines de 300 grammes, 250 grammes de beurre, sel, poivre, cayenne, un demi-litre de vin blanc, un quart de litre au moins de vermouth sec, un quart de litre de cognac, un litre de crème double, 250 grammes d'oignons hachés finement et pressés, 250 grammes de tomates fraîches en purée, 250 grammes de morilles fraîches cuites au beurre, une pointe de thym et laurier pulvérisé, un bouquet de persil.

Opération. — Pour exécuter ce plat, prendre une casserole plate dite plat à sauter, la mettre sur le feu, avec 150 grammes de beurre, l'oignon haché et l'échalote.

Faire blondir deux minutes, placer les cinq langoustines, coupées en deux, sur la longueur, le côté de la chair vers le fond de la casserole.

Laisser étuver à couvert cinq minutes; ajouter le vin blanc, le vermouth, le cognac, le sel, le poivre moulu frais, le cayenne, la tomate, le thym, laurier et persil. Fermer hermétiquement la casserole, laisser cuire vingt minutes. Ajouter trois quarts du litre de crème, laisser encore cuire dix minutes.

Retirer les langoustines, escaloper les chairs, les remettre dans les carapaces, en les intercalant de morilles et de lames de truffes. Les dresser sur un plat long, les tenir au chaud. Passer la sauce à l'étamine, réduire à point, incorporer le reste de la crème et du beurre. Rectifier l'assaisonnement, napper de cette sauce et servir.

Marcel BOULENGER.

CLXXV

Bisque de crabes.

Faites dégorger deux douzaines de crabes dans plusieurs eaux. Mettez-les à cuire avec une mirepoix.

La mirepoix, qui sert à apprêter divers mets braisés, se prépare de la façon suivante : couper en dés très fins deux ou trois carottes, couper de même un demi-pied de céleri et un oignon moyen. Mettre ces légumes à fondre

avec 30 grammes de beurre, une pincée de sucre en poudre, un peu de sel, une feuille de laurier, une branche de thym. Lorsque tout cela est aux trois quarts cuit, ajouter 50 grammes de jambon haché et un décilitre de jus lié. On laisse cuire doucement pendant dix à douze minutes encore.

Revenons à nos crabes : n'oubliez pas de les mouiller d'un quart de litre de vin blanc sec et d'un demi-verre à liqueur de cognac. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et pilez-les en leur incorporant 150 grammes de riz que l'on aura fait cuire avec trois quarts de bouillon. Passer le mélange au tamis fin. Délayer avec du bouillon, faire chauffer jusqu'à ébullition et ajouter deux décilitres de crème et 30 grammes de beurre. Mettez un assaisonnement corsé et repassez à la passoire fine.

C'est à mon ami Gaston Derys que je dois de connaître ce mets exquis, et je me borne à lui en emprunter la recette.

Paul Brulat.

CLXXVI

Quenelles de brochet.

Pour six personnes : un brochet d'un kilogramme.

Enlevez les chairs et les peser, les piler, avec moitié panade au lait, très cuite et refroidie, et moitié beurre. Lorsque le tout est bien pilé, ajoutez trois œufs, *l'un après l'autre*. Saler, poivrer, passer au tamis fin, puis laisser reposer au moins trois heures.

Rouler, ensuite, cette farce sur une planche, avec un

peu de farine, et donner à ces quenelles la forme d'un œuf; les pocher dix minutes dans l'eau bouillante.

Pour la *Sauce Nantua*, on a réservé toutes les arêtes et la peau du brochet. On en a fait un fumé, avec du vin blanc et du jus (persil, thym, laurier, oignon); faire cuire une heure; confectionner ensuite un roux avec deux cuillerées de farine que l'on mouillera avec cette cuisson, laisser cuire une demi-heure. Lier cette sauce avec du beurre d'écrevisses et un peu de crème épaisse, donner à la sauce une teinte dorée pour évoquer l'écrevisse natale. Incorporer dans une sauteuse, plonger les quenelles dans cette sauce : bain-marie pendant un quart d'heure.

Servir *très chaud* dans une croûte à timbale ou mieux un légumier Louis XV...

Le Louis XVI est également bon.

Georges CAIN.

CLXXVII

Ragoût de godfiches (1).

Faites roussir du beurre et y ajoutez une cuillerée de farine. Quand beurre et farine sont d'une belle couleur

---

(1) Godfiches : coquilles Saint-Jacques. « Dans *mon pays*, à Montivilliers et au Havre, explique Mme Charasson, qui a publié cette recette dans l'*Almanach de Cocagne de 1921*, les marchandes ne crient jamais autrement que godfiches, et peut-être faudrait-il lire tout simplement «goldfish», nom inspiré aux Anglais (et adopté chez nous par voisinage), par les couleurs orange de certaines parties de l'animal ? Ou bien faut-il traduire *godfish, poisson de Dieu,* ce qui donnerait une idée de reconnaissance et de piété comme dans l'appellation française ? »

marron, passez-y les godfiches pendant quelques instants, et y mettez un filet de vinaigre, ou *mieux un peu de cidre* (ou à la rigueur du vin blanc) mais très peu, ce poisson rendant beaucoup de jus. *Surtout ne pas mettre d'eau.* Sel, poivre, bien entendu, bouquet garni, un ou deux ronds de carottes et quelques petits oignons. Laissez mijoter à feu doux le temps nécessaire. Servez chaud, et, si la gourmandise l'emporte sur votre bonne éducation, vous vous lécherez les doigts.

Henriette CHARASSON.

CLXXVIII

L'Anguille à la poêle.

Je fais, pour vous plaire, une page de littérature culinaire. Elle me rappellera une vieille cuisinière que nous avions à Saint-Maixent, incomparable pour quelques plats que ma mère améliorait. Voici la recette de l'*Anguille à la poêle.*

Gras et maigre de jambon de ménage; faites réduire dans la poêle de façon à donner un demi-centimètre de graisse et jus. Jetez-y des anguilles *moyennes*, coupées en tronçons; laissez cuire pendant dix minutes à petit feu et sans couvrir; au bout de ce temps, ajoutez deux verres à bordeaux de bon vin blanc de Saintonge, un peu sec, dans lequel vous aurez battu un jaune d'œuf; après cinq minutes de cuisson vive, lancez dans la poêle les dernières de vos troupes qui seront ainsi composées : deux gousses d'ail, une bonne cuillerée de chapelure bourgeoise, un peu de sarriette et une ou deux feuilles d'estragon, — le

tout haché menu et bien mélangé. Brassez vite (il ne faut pas que l'ail ait le temps de roussir); saupoudrez légèrement de poivre et de muscade, arrosez le tout d'un verre à dégustation d'eau-de-vie de chez nous. Enlevez et servez dans un plat bouillant. La préparation de tout cela ne doit pas excéder quinze minutes, non compris le temps passé à faire fondre le gras du jambon.

Naturellement, n'oubliez pas de m'inviter.

Gaston CHÉRAU.

CLXXIX

Truites glacées Potemkine.

Prenez de moyennes truites arc-en-ciel (autant de truites que de convives). Cuisez-les au bleu, comme de simples brochets. Puis désarêtez-les complètement avec soin, y compris les nageoires dorsales et pectorales, mais sans les étêter. Ouvrez ensuite chaque poisson en deux dans le sens de la longueur, et revêtez-le à l'intérieur d'une mayonnaise de crevettes grises de la plus grande fraîcheur. Refermez le tout et disposez *de biais* au fond d'un plat d'argent ou de porcelaine, assez profond.

Composez à chaud une abondante gelée fine de viande, d'un tiers de pied-de-veau et de deux tiers de poulet, légèrement salée, à laquelle vous incorporez, selon la saison, quelques brins d'estragon ou de cerfeuil bien vert. Une fois votre gelée prise et clarifiée, versez-la lentement sur les truites disposées de biais au fond du plat, de

manière que les poissons aient l'aspect d'être gelés sous une étendue de glace, semée d'algues.

Laissez refroidir et servez avec, autour du plat, des barquettes garnies de beurre frais et de caviar d'esturgeon (ou de caviar de saumon, au choix), coiffées d'un zeste de citron.

Plat maigre et froid, aussi succulent que... *décoratif !*

Robert CHAUVELOT,
Vice-Président de l'Association
des Gastronomes régionalistes.

CLXXX

Le Beurre blanc d'Anjou.

La recette que je t'envoie est de M. Créteaux, patron de l'hôtel d'Anjou. Mais elle n'interdit point les interprétations et perfectionnements, et les cordons bleus de chez moi la traitent chacune à leur façon — que chacune, naturellement, croit la seule parfaite :

1° Cuisson du poisson.

Préparer un court bouillon composé d'eau, d'un gros oignon et d'une carotte émincés, d'un cinquième de litre de vinaigre, de sel, poivre en *grains*, queues de persil, thym et laurier.

Laisser cuire vingt minutes.

Mettre dans cette cuisson une alose de Loire (dans la saison) ou un brochet de quatre à cinq livres, la bête écaillée, vidée et nettoyée à fond. L'y laisser à frémir vingt à vingt-cinq minutes.

2° La sauce beurre blanc.

Pendant ce temps, mettre dans une casserole à fond bien plat : deux échalotes moyennes hachées, trois cuillerées à bouche de vinaigre, sel et poivre fraîchement moulu. (Pour la proportion de sel, tenir compte que le beurre employé peut être déjà salé.)

Ajouter ensuite le beurre coupé en gros dés.

Prendre cette sauce sur un feu assez vif, en tournant avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que la surface *blanchisse* légèrement. Retirer alors la casserole du feu en continuant de remuer la sauce.

3° Le poisson étant prêt à servir, l'égoutter sur un linge bien propre, puis le poser sur un plat long (en porcelaine blanche de préférence) préalablement *chauffé*.

Napper le brochet ou l'alose avec la sauce. Parsemer de persil concassé. Servir très chaud.

CURNONSKY,
Prince des Gastronomes,
Président de l'Académie des Gastronomes.

CLXXXI

Maquereaux à l'oignon.

Voulez-vous une façon très simple d'accommoder les maquereaux? Mettez dans une cocotte gros comme une noix de beurre de bonne qualité pour deux gros maquereaux. Epluchez un gros oignon, coupez-le en petits morceaux. Faites dorer ces parcelles d'oignons sans les faire brûler. Il faut toujours tourner avec une cuiller de bois.

Quand ils sont bien dorés, mettre les maquereaux, qui ont été au préalable vidés, lavés, séchés et roulés dans la farine.

Sur ce lit douillet, laissez les poissons se dorer des deux côtés, salez, poivrez, persillez, et couvrez, en mettant de l'eau sur le couvercle. Ensuite, laissez réduire. Je m'en régale d'avance rien que d'y penser.

Maria DAËL.

CLXXXII

Escargots à la provençale.

Prenez cent escargots de vigne de Provence, mettez-les dans un récipient de terre, ajoutez-y un bouquet de thym, couvrez le récipient d'une assiette sur laquelle vous mettrez un poids lourd. Laissez jeûner les escargots pendant quarante jours, sans y toucher.

Ce temps passé, lavez les escargots à grande eau, ajoutez à cette eau un quart de verre de vinaigre, laissez-les écumer en renouvelant l'eau jusqu'à ce qu'elle soit très claire.

Placez sur le feu une casserole dans laquelle vous aurez mis trois cuillerées d'huile d'olive, un mélange de fines herbes en assez grande quantité et bien hachées. Ajoutez-y trois ou quatre oignons, hachés aussi, sel, poivre ou quatre épices. Délayez dans le tout un peu de farine, laissez roussir, ajoutez du bouillon, des noix pilées, du jambon haché, trois anchois hachés aussi, un filet de vinaigre, un échaudé frisé.

Faire bouillir de l'eau à grands bouillons, y précipiter les escargots avec une petite pincée de sel, les laisser

cuire jusqu'à ce qu'on puisse les retirer de la coquille facilement au moyen d'une épingle. Les précipiter dans la sauce ci-dessus, les y laisser macérer pendant un quart d'heure et, lorsque la sauce bout, faire une liaison avec trois jaunes d'œufs.

Il est bien entendu que l'escargot doit rester dans la coquille.

Servez très chaud.

Ernest DAUDET.

CLXXXIII

Le Muge bords d'Adour.

Le muge est le même poisson qu'on appelle aux Halles le mulet. Pour les naturalistes, c'est exact. Pour les gourmets, ça n'a rien à voir... Le mulet qui, à Paris, ne passe pas, et assez justement, pour un mets particulièrement raffiné, est un pur délice quand il remonte nos rivières, en septembre. C'est à Mugron-sur-l'Adour que j'ai le mieux apprécié la saveur de sa chair à la fois ferme et fondante. Dame ! c'est un poisson malin, et difficile à prendre en rivière, à la ligne, celle-ci soit-elle amorcée de grains de raisin à point ou de vers de vase importés à grands frais de la côte... Mais on n'a rien sans peine, n'est-il pas vrai ?

Il atteint sa plus haute succulence quand il pèse d'une demi-livre à une livre et demie, au plus.

Écaillez, videz ; remplissez le ventre d'une farce de mie de pain trempée dans du piquepoul bien sec, aromatisez

la farce de grains de muscat rose entiers et de baies de genévriers pas trop mûres.

Beurrez largement et cuisez dans un four chaud « ne trop ne peu ».

Pour boire avec : le vin de sable, ou, à son défaut, un flacon de montbazillac sec, sont recommandés.

Charles DERENNES.

CLXXXIV

Bouillabaisse d'oïl.

Les gourmands de bouillabaisse ont toujours déploré que maints des poissons nécessaires, — telle la rascasse, — ne puissent se transporter bien loin des rives méditerranéennes. Ils condamnent d'ailleurs les cuisiniers audacieux qui prétendent, avec des succédanés nourris sous d'autres cieux, confectionner une bouillabaisse provençale.

L'erreur est en effet de prétendre donner un à peu près, un trompe-gosier de bouillabaisse. Il fallait chercher sur une autre gamme gustative, pour — avec des éléments différents — nous fournir une volupté non point semblable, mais d'égale noblesse.

La bouillabaisse que j'ai personnellement travaillée, expérimentée, me semble digne d'être goûtée par tous ceux à qui les destins n'ont point permis de naître à Marseille. En voici la recette, calculée pour quatre personnes :

Vous hachez très finement, à la planche, quatre pommes de terre, quatre ou cinq belles tomates, préalablement pelées, trois gros oignons blancs, cinq échalotes, trois gousses d'ail et un *gros* bouquet de persil.

Vous mettez cuire, à bon feu, dans une casserole.

Comme eau, vous employez le bouillon qui vient de vous servir à faire cuire une belle langouste (ou deux langoustes moyennes). Dans cette eau de cuisson, vous n'aviez mis que du sel et quelques grains de poivre non pilé, car la chair délicate de la langouste perdrait de son arome, si, selon une erreur trop commune, vous la faisiez macérer avec des condiments.

Vous laissez cuire votre hachis de légumes pendant une heure. Vous ajoutez un bon verre de vin blanc. Un quart d'heure après, vous mettez dans votre bouillon une légère cuillerée à bouche d'huile d'olive, une bonne pincée de safran en poudre (de la grosseur au moins d'un gros haricot) et un minuscule bouquet, pour lequel vous avez lié un huitième de feuille de laurier, un brin de thym et un brin de sauge.

(Je ne saurais, pour ce bouquet odorant, vous recommander trop de discrétion. Le dosage du laurier, surtout, est toute une science.)

Vous ajoutez une grosse poignée de moules raîches et vous laissez bouillir le tout encore pendant un bon quart d'heure.

Durant ce quart d'heure, vous passez à la poêle (et dans un peu d'huile d'olive) des tranches de pain bien rassis que vous étalez ensuite dans votre soupière.

Vous versez alors votre bouillon à travers un fin tamis de crin (protégé par une passoire de métal sur laquelle vous pourrez pilonner la boue odorante des légumes).

Vous servez alors votre bouillabaisse, après avoir arrosé de bouillon brûlant la langouste, qui, comme cela, se

parfume, sans que sa chair soit pénétrée intimement, comme si elle avait cuit dans la bouillabaisse.

Ainsi comprise et exécutée, cette bouillabaisse n'est point un démarquage ni un abrégé de la bouillabaisse provençale, mais une parente, plus discrète, plus délicate, et, surtout, plus indulgente aux estomacs fragiles.

Roger DÉVIGNE.

CLXXXV

Carpe à l'orientale.

Une poignée d'échalotes et d'oignons hachés très finement, et du persil. Puis, dans une casserole, deux cuillerées d'huile d'olive. Vous faites cuire à feu doux ce mélange odorant et vous mettez une cuillerée de farine et deux verres d'eau, avec sel et poivre.

La carpe, découpée vivante en tranches, doit cuire pendant vingt minutes. Vous la dressez sur un plat et la laissez refroidir.

Germaine et Georges DOLLEY.

CLXXXVI

La Sole à la Tad.

Pour six personnes.

Cinq soles moyennes :

1° Lever les filets, saler, passer au lait, puis à la farine, laisser blondir dans le beurre les deux faces et les ranger au fond d'un plat en porcelaine allant au feu ;

2° Prendre six belles coquilles Saint-Jacques, enlever le noir et la barbe, couper le reste en dés, mettre au fond d'une casserole en cuivre étamé, avec un œuf de beurre, une demi-livre de champignons émincés (bien lavés, pas égouttés et surtout pas épluchés), une poignée d'herbes aromatiques (estragon, un peu de persil, cerfeuil, ciboulette), une gousse d'ail, une d'échalote, un oignon moyen émincé, sel, poivre; faire cuire le tout à feu vif pendant cinq minutes, puis laisser mijoter quinze minutes en remuant souvent et casserole ouverte. Au bout de ce temps, l'eau est évaporée;

3° Recouvrir les filets de cette masse savoureuse;

4° On a fait bouillir préalablement tous les déchets du poisson. Avec ce fumet, préparer une béchamel épaisse dans laquelle vous mélangerez 30 grammes de gruyère râpé, 30 de parmesan et 150 grammes de crème.

Recouvrir le tout de cette sauce. Quelques noisettes de beurre, quelques noisettes mixtes de râpé (gruyère et parmesan), gratiner et servir.

Harold ENGLISH.

CLXXXVII

Filets de sole Ciboulette.

Préparez des filets de sole, les couper en aiguillettes, les mettre à dégorger dans un peu de lait cru, les sécher dans un torchon, les passer dans de la farine et les faire sauter au beurre. Vous avez fait cuire des fonds d'artichaut à l'avance, vous les coupez en dés, vous les faites

sauter au beurre avec des petites pommes de terre noisettes cuites séparément, et vous servez le tout, entouré de tranches de citron, avec du persil haché très fin mélangé à 30 ou 40 grammes de beurre fondu.

Edmée FAVART.

CLXXXVIII

Salade d'escargots.

Comme tout bon Parisien, j'ai un jardin à la campagne. Ce jardin est fréquenté par un genre d'escargots spécialisés dans l'extermination des salades.

J'ai donc inventé, à titre de remplacement et de récupération, la salade d'escargots.

Les escargots saladiers ne doivent pas jeûner plus de huit jours, à les rendre mollets par la cuisson dans un vin du pays, dit « ginglet », avec un bouquet de pousses de vigne. Abondance de cerfeuil, peu de vinaigre et beaucoup d'huile d'olive. S'il s'agit de remplacer la chicorée frisée, assaisonnement à l'ail, — pour la laitue, mettez des œufs durs, pour la romaine, usez de 'estragon.

Manger sans peine, avec la fourchette à deux dents, lentement et en parlant jardinage. Les repiquages de la conversation se font avec un léger bourgogne.

Léon FRAPIÉ.

CLXXXIX

Écrevisses.

Prendre une casserole de fer et la chauffer, puis y jeter un morceau de beurre que l'on y fait fondre, de manière à graisser toutes les parois de la casserole, afin que les écrevisses, qui vont y être jetées immédiatement, ne « brûlent » pas. Jeter les écrevisses dans la casserole et les arroser de deux cuillers de vin blanc (pas du vin sucré, du vin aigre). Saupoudrer les écrevisses d'un peu de sel et d'une quantité énorme de poivre, tout le poivre que l'on peut avoir à la maison. Avoir soin de prendre du poivre en poudre et non du poivre en grains, que l'on ferait moudre au moment même. C'est ici que le mieux est l'ennemi du bien. Y mettre encore, si l'on veut, un peu de persil ou d'échalote et d'oignon; mais ce n'est pas nécessaire. Remuer les écrevisses dans la casserole, jusqu'à ce qu'elles soient rouges, et les manger brûlantes en buvant du champagne ou du vin blanc (non du vin sucré, du vin du Rhin, par exemple, très froid). Cela vous emportera la bouche, mais, au monde, il n'y a rien de meilleur — du moins, à mon avis.

Frantz FUNCK-BRENTANO.

CXC

Daurade Djénane.

Placez une belle daurade d'un kilogramme dans un plat de terre ovale. Versez dessus une bouteille de chablis. Jetez dans le vin poivre, sel, girofle, sauge, laurier, une poignée de mousserons et une poignée d'olives noires. Sur le poisson, posez une douzaine de tranches de tomates et deux rondelles de citron. Mettez au four à feu doux, en arrosant avec le vin toutes les dix minutes. Au bout de trois quarts d'heure environ, enlevez et servez.

Paul HEUZÉ.

CXCI

Le Bouillon de poisson à la « Ulysse Cafre ».

C'est une savoureuse recette que nous tenons de notre vieux cuisinier créole.

Faire revenir, de préférence dans une marmite, des tomates hachées, des oignons, une gousse d'ail, sur du saindoux ou de l'huile.

Quand le tout a roussi, y verser un litre d'eau.

Dès que l'eau a bouilli, y jeter des moules, puis des morceaux de poisson d'un poisson à chair ferme, genre colin.

Répandre dans le tout une cuillerée ou deux de safran ou de poudre de cari, et un peu de piment écrasé, si on ne craint pas l'excès d'épices.

Couvrir, laissez cuire sur un feu doux pendant une demi-heure.

Ce bouillon s'accompagne de riz plutôt que de pain. On peut, on doit manger le riz mêlé au bouillon. C'est, si vous voulez, la bouillabaisse des Iles... Puissiez-vous l'aimer avant d'y voyager !...

Marius-Ary LEBLOND.

CXCII

Escargots de Bourgogne (1).

Qu'ils grimpent sur les ceps bordelais, sur les râpeux houblons du Nord ou sur les buissons verdoyants de l'Anjou, ils n'en sont pas moins dignes de figurer au merveilleux fricot.

Vous les guettez au matin, lorsqu'ils se traînent, nonchalants, sur la feuille humide et que leur promenade, lente, grasse, fait songer à une gorge de femme voluptueuse se trémoussant en caresse lourde. L'escargot, gluant, épais, trimbale sa coquille légère d'un air facétieux et goguenard, raccourcit ou allonge au gré de son humeur ses antennes si lascivement élastiques. Il vous irrite un peu par sa démarche de bête soûle, rampant sur son ventre déjà repu, pour se ruer encore à la gogaille.

Alors vous m'empoignez, entre deux doigts rageurs, cette coque, fallacieuse comme une crinoline, et vous tirez, pour écarter du feuillage où elle se cramponne, la chair adhérente et suceuse. La bestiole bat l'air en signe de détresse, de ses tentacules éperdus, se rétracte sournoi-

---

(1) *Escargots de Bourgogne*, drame culinaire, par un « Bourguignon salé ». (Composition et impression typographiques de l'Ecole Estienne, ornements créés et exécutés en lithographie par les élèves. Hors commerce.)

sement dans son kiosque, comme une fille taquinée va pleurer dans sa chambre. Mais, pas de pitié ! Ces gestes de mélodrame ne font plus chavirer une âme de gourmet.

Vous me cloîtrez l'engeance dans une cave fraîche et, quelle que soit son hygiène préférée, vous me la nourrissez invariablement, pendant huit jours, de verte et croquante laitue, de même que, pour obtenir du lait meilleur, vous gorgeriez de lentilles une nourrice, même réfractaire à cette flatueuse pâtée. De quels sucs favorables nos bêtes vont s'enrichir ! Et la noble chair, ferme, grasse, dodue, digne d'une fringale de prince !

Dès lors, cessez de regarder ces limaces comme des créatures vivantes. Tel l'Ogre venu, le coutelas aux dents, palper les têtes des frères Poucet, vous faites hardiment la chasse à ces mijaurées qui se prélassent sur leurs divans de laitue.

Elles voudraient vous attendrir par leurs cornes implorantes. Vous me les fourrez aussitôt dans une terrine avec du sel et du vinaigre. Ah ! dame, il y aura, sinon des pleurs, du moins des convulsions et des repliements ! Avec les mains, vous me remuez gaillardement cette racaille, pour la faire écumer. Les sécrétions trop amères ou trop fades s'échappent des muqueuses ainsi aguichées. Plusieurs fois vous versez des torrents d'eau pour balayer tous ces glaires.

Et lorsque, sur vos bêtes ainsi expurgées, une dernière onde reste, après quelques minutes, limpide comme le cristal d'une source, vous ramassez votre smalah immobile, effarée au fond des coquilles, et vous la jetez au supplice dans une marmite en terre, pleine d'eau salée, dans les remous bouillonnants de laquelle s'évertue un sachet de cendres. Et vous cuisez une demi-heure environ, jusqu'à ce que votre instinct vous avertisse que vous pouvez exhumer des coquilles les chairs grasses.

Ah ! dans cette péripétie dernière, nos bêtes ont cessé d'être faraudes et lascives, et leurs antennes, naguère si fièrement contractiles, sont de bien mélancoliques petites choses. Mais qu'importe?... Vous avez le cœur féroce du passionné !

Égouttez-moi vite ces cadavres encore enfouis au fond de leur demeure; puis, sans pusillanimité, tirez-les hors des coquilles. Si vous êtes un raffiné, faites-leur une suprême toilette à plusieurs eaux fraîches. Arrivé à ce paroxysme de meurtre, vous n'avez plus, bien sûr, de scrupules. (Votre volupté avant tout, n'est-ce pas?) Alors, d'un regard froid de tortionnaire, vous contemplez ces molles limaces, et, comme pris de frénésie cruelle, vous les étripez de leurs boyaux verts.

Il ne vous reste plus qu'une délicate besogne d'artiste, de décorateur, de Borniol somptueux : c'est charmant.

Dans une radieuse casserole de cuivre, vous étalez cette chair qui a cessé de souffrir avec le traditionnel et poétique bouquet de laurier, de persil et de thym.

Pour que le potager et la cave concourent au festin, vous ajoutez un bel oignon doré, l'argent d'une gousse d'ail, le soleil d'un demi-verre de cognac. Puis, vous baignez d'eau cette appétissante frigousse et la laissez mijoter, à calme petit feu doux, pendant six ou sept heures.

Quels aromes lorsque, alors, vous soulevez le couvercle ! Vos bêtes sont imprégnées de ces fines substances. Laissez-les paisiblement refroidir, en homme sage, point trop impatient de sa joie. Lavez, puis essuyez les coquilles, comme vous le feriez pour une vaisselle précieuse. Dans chacune versez avec adresse une onctueuse cuillerée de bon jus de viande. Dès que vous le présumez froid, restituez pieusement à chaque escargot une coquille ainsi préparée. Et lorsque l'animal, inconscient des voluptés où vous le plongez, s'étale bien en ce jus savoureux, obturez

l'ouverture avec une épaisse couche de beurre battu, joyeusement parsemé de ciboulette, d'échalote, de sel, de poivre et de persil haché.

Mettez en rond sur une plaque tous ces petits dômes qui abritent ces mirifiques préparations embaumées, et chauffez-les à la bouche du four. Que le beurre fonde, coule, que tous les aromes pénètrent bien la chair flasque ! Et, l'âme réjouie, les yeux pâmés, vous n'avez plus qu'à vous régaler de cette cuisine, vraiment exquise malgré l'abominable animal qui en est le prétexte.

Georges LECOMTE.

CXCIII

Crabes à la Cadet Oui-Oui.

Pour quatre personnes, prenez un gros tourteau d'un kilogramme, puis quatre crabes de la taille d'une très vaste coquille Saint-Jacques.

Cuisez ces crustacés en les jetant dans une eau bouillante largement salée et bien poivrée. Retirez les crabes avant le tourteau qui doit bouillir vingt minutes au moins.

Quand cela est fait, installez-vous à la table de votre cuisine. Munissez-vous d'une cuiller, d'une fourchette, d'une terrine, d'un léger marteau, et de deux torchons propres, un que vous étalez sur vos genoux et l'autre que vous dépliez sur la table.

Ouvrez les crabes et le tourteau en soulevant avec la fourchette le corset qui retient les pattes et les pinces. Egouttez et jetez le liquide, mais gardez et mettez dans la terrine le jaune et les parties crémeuses contenues dans

les carapaces. Servez-vous de la cuiller pour les extirper.

Ensuite, à l'aide du marteau, cassez les pattes, les pinces et sortez la chair, que vous mettez dans la terrine. Videz les cartilages intérieurs : c'est le meilleur.

Confectionnez une mayonnaise en débutant avec deux jaunes d'œufs et une cuillerée à café de moutarde. Tenez-la très ferme et donnez-lui son piquant avec du jus de citron. Mélangez cette mayonnaise avec l'intérieur et la chair des crabes et du tourteau, mais amalgamez sans rigueur, doucement, en vous aidant d'une large cuiller.

Supprimez la carapace du tourteau, jetez-la, mais conservez, lavez et essuyez les quatre carapaces des crabes et emplissez-les de tout le farci à la mayonnaise, abondamment, en le montant en dôme.

Disposez les crabes ainsi garnis sur un plat d'entrée couvert d'une serviette pliée et décorez-le de feuilles de laitue non assaisonnée, de quartiers d'œufs durs, de queues de crevettes épluchées.

Vous avez un crabe par convive. Gentil à servir, n'est-ce pas ? Excellent et élégant plat d'été qui doit toute sa valeur à la patience et à la délicatesse de la cuisinière qui consent à le confectionner.

Claude LEMAITRE.

CXCIV

Carpes à la Maroilles.

L'auteur des « Massacres de septembre » se plaît à divulguer une recette de carpe inventée par les moines de Maroilles, qui servirent ce mets au Roi-Soleil, quand il vint visiter leur abbaye en compagnie de Mlle de la Vallière.

On écaille, on vide, on lave une très belle carpe, cinq à sept livres, en réservant la laitance ou les œufs.

Placez-la dans un fort plat de terre à hauts bords. Dispersez sur, sous et dans la bête des coquilles de beurre. Encadrez-la de ses laitances ou de ses œufs. Salez, poivrez sans timidité. Répandez sur l'ensemble un lit de chapelure. Mettez au four. Quand la carpe commence à se dorer, mouillez-la de quatre ou cinq verres de vin blanc. Laissez cuire à fond, en ayant soin d'arroser continuellement, à l'aide du vin en ébullition, le corps grésillant. La cuisson terminée, glissez sous le poisson de minces tranches de pain préalablement grillées dans le beurre; comblez les vides avec des queues d'écrevisses cuites à l'eau salée; versez sur le tout un grand bol de crème onctueuse. Remettez au four pour quelques minutes. Servez dans le plat.

Georges Lenôtre.

CXCV

Fricassée d'escargots à l'Odette.

Prenez des escargots de vigne. Ceux d'automne sont les meilleurs. Faites-les jeûner pendant quelques jours.

Mettez sur le feu une grande bassine d'eau avec de la cendre. A la première ébullition, jetez-y vos gastéropodes. Un quart d'heure d'immersion. Enlevez-les de leur coquille, opération qui s'effectuera facilement. Lavage à l'eau tiède. Puis nouvelle et très brève ébullition dans une belle eau claire. Faites égoutter.

Vous mettez un gros morceau d'excellent beurre dans

une casserole de cuivre, avec de l'ail, du persil, de la ciboule, un bouquet garni, un peu de muscade, un peu de cannelle, quelques clous de girofle, deux ou trois, poivre en grains et sel. Un peu de farine et mouillez de bouillon et de vin blanc sec. Jetez les escargots avec des champignons et des rognons de veau émincés. Laissez réduire. Au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et de crème, quelques noisettes de beurre, et finir avec un jus de citron.

MARS-TRICK.

CXCVI

Raie au fromage.

Levez la peau et faites cuire la raie dans un verre de lait, très peu de beurre, deux pincées de farine, deux clous de girofle, deux ciboules, une gousse d'ail, laurier, thym et poivre. Voilà pour la première mise en œuvre. Faites bouillir. La raie cuira en peu de temps. Retirez-la et mettez-la alors à égoutter, puis passez la sauce au tamis et faites-la réduire.

Maintenant, voici pour l'accent : saupoudrez le fond du plat de gruyère râpé; placez-y la raie et garnissez-la de douze petits oignons cuits dans le bouillon et égouttés; entourez le plat de croûtons frits; versez sur la raie le reste de la sauce et couvrez de gruyère râpé. Remettez ensuite sur le feu, avec four de campagne de tourtière, pour faire prendre couleur.

Charles MONSELET.

CXCVII

Carpe à la juive.

Ma bonne tante Reine ne cesse de répéter cet adage : « Bien manger et bien boire, c'est la moitié de la nourriture... »

Vous avouerez qu'elle est dans le vrai. Ma tante m'a confié, sous le sceau du secret, une de ses bonnes recettes : je vous la donne dans les mêmes conditions. Je vous supplie donc, chères lectrices, d'imiter ma discrétion, autrement vous feriez augmenter les prix des carpes...

Voici ma recette :

Pêchez ou achetez une belle carpe vivante, lavez-la, écaillez-la, videz-la, coupez-la en tranches (quelle horreur !) et salez ces tranches quelques heures sans eau. Laissez le sang qui servira pour la sauce, ainsi que la laitance. Avoir soin de ne pas écraser le fiel qu'il faudra jeter avec dégoût... Hachez trois gros oignons d'une part; hachez, d'autre part, cinq à six échalotes, ce qui fait deux tas distincts, puis, vous faites un troisième tas, en hachant ensemble une bonne poignée de persil avec une gousse d'ail. Vous prenez ensuite quatre cuillerées à soupe d'huile à manger, et vous la faites chauffer jusqu'à ce qu'elle fume.

Commencez par faire revenir l'oignon : quelques minutes après, ajoutez-y l'échalote, puis, quand le tout commence à prendre couleur, ajoutez une cuillerée à soupe de farine... C'est à ce moment précis que, si on sonne, il faut éviter d'aller ouvrir, car, si vous donnez un coup de cuiller de trop, tout est raté... Faites revenir le tout ensemble jusqu'à « dorure ». Y ajouter assez d'eau pour que le poisson baigne. Quand l'eau commence à

bouillir, vous ajoutez le persil et l'ail, du gingembre et du poivre en poudre. Le poisson étant déjà salé, il est inutile d'y ajouter du sel. Faites cuire à feu vif environ une demi-heure, la casserole découverte. S'il y avait trop de sauce, laissez réduire.

Ce poisson devant être mangé froid, il est bon de le faire la veille, afin que la sauce puisse se convertir en gelée et que vous ayez le temps matériel de m'inviter à dîner...

Jules Moy.

CXCVIII

Anguilles grillées à la vinaigrette.

Voici une recette poitevine où l'ail n'entre pas, mais qui n'en est pas moins curieuse.

Prenez des anguilles moyennes, grosses au plus comme un cou de bouteille, fendez-les et videz-les, mais n'enlevez pas la peau. Pour faire disparaître les mucosités, nettoyez soigneusement avec des cendres de bois et lavez à grande eau. Installez un gril à charbon de bois en plein air, car l'odeur des anguilles grillées est assez forte. Faites griller les anguilles et ne redoutez pas de les laisser carboniser un peu. Servez-les chaudes et mangez-les à la vinaigrette. N'oubliez pas qu'une bonne vinaigrette doit comporter d'excellent vinaigre de vin et de 'huile de noix. A défaut, — mais ceci n'est pas poitevin, — prendre de l'huile d'olive bien fruitée. Mais surtout ne jamais employer cette huile blanche insipide du commerce, qui devrait être proscrite de toutes les tables convenables.

Louis Perceau.

CXCIX

Bouilliture d'anguilles

(Cuisine poitevine.)

Faire cuire la veille. Comme tous les civets, ce plat demande une cuisson lente et prolongée. Les anguilles, pas trop grosses, sont coupées en morceaux de trois à quatre centimètres de longueur. Ne pas oublier le thym, le persil et les épices. Le goût du vin ne doit pas se sentir, car la cuisson doit être complète. Il faut, pour un plat de cinq à six personnes, une trentaine de gousses d'ail et autant de gousses d'échalotes, entières, et mises sur le dernier tiers de la cuisson, pour éviter qu'elles ne s'écrasent. Le lendemain, au moment de servir, faire réchauffer à point, en évitant de laisser bouillir, et servir sur un plat, avec, comme garniture, une ceinture de croûtons frottés d'ail et grillés.

Louis PERCEAU.

CC

Quiche aux moules.

C'est une tarte aux moules. Préparez donc : 1° une pâte brisée; 2° l'appareil aux moules que vous cuirez dans cette pâte.

Pâte. — Farine, 200 grammes; beurre, 100 grammes; sel, une pincée; eau froide, un quart de verre.

Malaxez du bout des doigts farine, beurre et sel, en ajoutant, petit à petit, la quantité d'eau suffisante pour obtenir une boule de pâte qui ne colle pas aux doigts, ni à la planche. Laissez reposer vingt minutes. Pendant ce temps, occupez-vous de l'appareil aux moules. Pour cela, prenez :

Moules en coquilles, un litre et demi; trois œufs entiers; beurre, 30 grammes; crème épaisse, 125 grammes; lait, 125 grammes; farine, 15 grammes; curry, 5 grammes; poivre, une pincée; sel.

1° Nettoyez et lavez les moules. Faites-les ouvrir sur le feu, sans eau, dans une casserole. Laissez cuire trois minutes. Retirez les mollusques de leur coquille et réservez l'eau qu'ils ont abandonnée.

2° Mélangez, au fouet, l'eau des moules, le lait, la crème, les œufs, le beurre fondu et la farine. Evitez les grumeaux. Epicez et rectifiez le sel. Vous obtenez une crème liquide.

3° Foncez une tourtière avec la pâte abaissée à une épaisseur de trois millimètres. Disposez les moules cuites à la surface de la pâte. Versez dessus la crème liquide en évitant de remplir complètement la tourtière, car l'appareil « soufflera » en cuisant.

Portez au four vif pour trois quarts d'heure.

Servez très chaud, en arrosant la part de chacun avec du beurre fondu (1).

Ed. DE POMIANE,
de l'Académie des Gastronomes.

---

(1) Cette recette, inédite, ne figure point dans les ouvrages du docteur de Pomiane, le *Code de la bonne chère* ou *Bien manger pour bien vivre* (Albin-Michel).

CCI

Bouillabaisse.

Ma recette de bouillabaisse est tellement simple que j'ai profondément honte de la livrer.

Ma bouillabaisse ne comporte ni bouts de merlan, ni restes de colin, ni langouste marocaine réchauffée, ni fumet de poisson, ni huile à quinquet, ni tomate concassée.

Elle est ingénue, franche, pas compliquée pour un sou. La voici. Prenez du poisson de roche, du jour même, et du matin même si possible. N'oubliez pas les rascasses, qui sont à la bouillabaisse ce que la truffe est au foie gras. Payez-vous deux ou trois jolies petites langoustes vivantes.

Mettez votre pêche dans une grande casserole.

Ajoutez une cuillerée d'huile d'olive fruitée par personne, une gousse d'ail par poisson. Salez, poivrez et pensez au safran, qui est indispensable.

Coupez deux ou trois pommes de terre en tranches plates et rondes. Après quoi, recouvrez d'eau le poisson, pour qu'il soit tout juste couvert.

Mettez sur le feu, attendez l'ébullition et laissez bouillir dix bonnes minutes.

C'est tout.

Et vous avez une bouillabaisse comme on en mange entre le Lavandou et Cavalaire.

Maurice Prax.

CCII

« Quennelles » Léon Riotor.

1° Broyez à la fourchette, ou de préférence au mortier : la chair nettoyée de 500 grammes de brochet ; 200 grammes de mie de pain fraîche trempée au lait et pressée ; un œuf battu ; deux cuillerées à bouche de conserve de tomate, ou quatre cuillerées de jus, passé, de tomates fraîches ; une truffe moyenne, ou des débris hachés très fin ; une cuillerée à café de sel, poivre et quatre épices.

2° Travaillez la pâte ainsi obtenue sur la planche, en la farinant ; faites-en dix boulettes, transformées en rouleaux épais de deux doigts ; jetez-les dans un litre d'eau bouillante au feu ; retirez-les à l'écumoire quelques secondes après la surnage.

3° Faites un coulis avec cette eau et les débris de poisson ; passez-le très fin ; épaississez-le, en clair, avec un roux fait d'huile d'olive, de farine et de tomate ; assaisonnez d'un verre de bon madère et de poivre de Cayenne.

4° Mettez les « quennelles » à cette sauce et servez très chaud.

Léon Riotor.

CCIII

Boudin blanc de poisson.

Le boudin blanc de poisson se fait d'anguille, de carpe et de brochet, hachés menu avec de la mie de pain trempée dans du lait, le tout délayé dans une demi-livre de beurre

fin et frais, rehaussé de fines herbes et d'épices, de jaunes et de blancs d'œufs, et d'un demi-setier de crème, blanchi d'abord sur un feu léger, entonné dans une peau fine et recuit à petit feu.

Marcel ROUFF,
de l'Académie des Gastronomes.

CCIV

Morue aux haricots.

Le genre humain comprend deux catégories : ceux qui aiment la morue... et les autres.

Voici une manière de préparer cet aliment, bien digne d'intéresser l'élite de l'humanité.

Vous faites bouillir les haricots à part (avec un peu de sel, au cas où la morue ne serait pas assez dessalée). Ces haricots doivent cuire dans très peu d'eau, parce que leur jus devra servir à la sauce de la morue.

Mettez la morue dans l'eau froide. Lorsque l'eau aura donné un bouillon, ôtez la morue. Retirez toutes les arêtes; laissez la peau. La morue doit être mise en menus morceaux.

Pendant que la morue blanchit et que vous la nettoyez, commencez à préparer la sauce. Mettez dans une casserole un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, quatre cuillerées d'huile d'olive. Laissez chauffer. Quand c'est bien bouillant, jetez-y deux oignons hachés fin et quatre gousses d'ail bien écrasées. Laissez frire sans laisser prendre de couleur. Mouillez avec cinq ou six cuillerées de l'eau des haricots; écrasez dans une passoire deux cuillerées de haricots qui épaississent la sauce, mettez un

bouquet et du poivre. (Le sel ne se met que lorsqu'on s'est assuré du degré de dessalement de la morue.)

Jetez votre morue nettoyée dans la sauce. Ajoutez quatre ou cinq cuillerées des haricots cuits. Lorsque cela aura bouilli un quart d'heure, vous goûterez pour l'assaisonnement. Au moment de servir, jetez dans la sauce un peu de persil haché.

Faites frire quatre ou cinq croûtons bien dorés, placez-les sur un plat très chaud, posez dessus votre morue et versez la sauce sur le tout.

N. B. — A partir du moment où l'on fait chauffer le beurre et l'huile, il suffit, pour cette préparation culinaire, d'une heure un quart, une heure et demie au plus.

Dire qu'un mets pareil est presque inconnu des Parisiens ! Il m'a été révélé à Vic-Fezensac, vieille et charmante cité gasconne où j'ai appris à être gourmand.

Henry ROUJON.

CCV

Matelote à la Saint-Arroman.

Pour exécuter ce simple et petit chef-d'œuvre, il convient avant tout d'avoir un chaudron et du poisson.

Anguilles, anguilles et carpes, ou brochets, ou tanches, ces diverses formes sont également exquises. Ne pas omettre le barbillon, qui donne, si l'on peut dire ainsi, de la grâce à ce plat rapide.

Donc, vous avez nettoyé votre poisson en le lavant à l'extérieur et vous bornant à l'essuyer à l'intérieur. Vous le découpez et le placez au fond du chaudron, escorté de quinze, vingt, trente gousses d'ail. Ne craignez rien : cet excès d'ail s'harmonise si bien qu'il constitue un suc délicat et dont les estomacs les plus tendres n'ont jamais à se plaindre. Ajoutez un léger hachis de persil et deux ou trois tomates. Salez, poivrez et couvrez votre poisson de vin blanc ou rouge, légèrement alcoolisé. Votre chaudron mis sur un feu très vif ne tarde pas à chauffer et son contenu à bouillir et à prendre feu.

Ne craignez pas que la sauce déborde si vous avez eu soin de préparer des boulettes de beurre manié avec farine, que vous lancez dans la matelote au moment où vous pensez qu'elle va fuir, et au fur et à mesure. La tempête se calme : vous la provoquez de nouveau en incorporant dans le vin un bon verre de cognac. Vous l'apaisez presque aussitôt avec le beurre manié, et comme votre sauce a pris une consistance suffisante, vous servez très chaud votre poisson qui est cuit à point.

Raoul DE SAINT-ARROMAN.

CCVI

Morue à la flamande.

(Pour quatre personnes.)

Laissez, pendant toute une nuit, se dessaler dans une vaste bassine, un kilogramme de filets de morue; peu avant le repas de midi, placez-les dans une casserole remplie d'eau froide, agrémentée d'un bouquet garni,

de quelques grains de poivre noir concassés, de deux rondelles de citron, d'une petite branche de céleri : *quand l'eau bout, la morue est cuite ;* on l'écume et on la garde, dans son récipient, loin de la chaleur, au fond du fourneau; vous aurez préparé d'avance une purée de trois livres de *hollande;* elle doit être assez consistante et bien relevée; placez votre poisson, sans peau ni arêtes, sur ce lit douillet de pommes de terre et saupoudrez l'ensemble de six gros oignons pas trop finement hachés et frits à la poêle; dans une saucière à part présentez du beurre frais, fondu, mais pas bruni, sur feu doux, très doux... Mais ayez soin de servir le tout brûlant et dans des assiettes également très chaudes : c'est une entrée de carême délicieuse.

VANDERPYL.

CCVII

Sole à la choucroute.

Cette recette est une merveille culinaire. J'ai goûté à ce plat, j'en ai redemandé, et, après avoir imploré la cuisinière, voici ce que j'ai fidèlement retenu :

Un canapé de choucroute blonde sur lequel vous posez vos filets de sole arrosés d'une béchamel. Puis, une nouvelle couche de choucroute, un second étage de filets de sole, une autre couche de béchamel, puis, finalement, choucroute et sole et béchamel, le tout au four et gratiné.

Suivant la fortune de l'amphitryon, le nombre des étages peut atteindre une hauteur incroyable. Mais tenons-nous-en à trois étages bien agencés.

Maurice VAUCAIRE.

CCVIII

Queues d'écrevisses à la Nantua.

Faites cuire vos écrevisses, comme si vous deviez les servir en buisson, avec vin blanc, une bouteille par cent écrevisses, sel, poivre, oignon, vin et persil. Epluchez les queues et les pinces.

Pour faire le coulis, pilez les coques dans un mortier, passez-les au beurre bien frais, mouillez-les ensuite avec un peu d'eau et laissez cuire le tout pendant quelques minutes.

Passez votre coulis dans une passoire. Quand il sera passé, ajoutez-le aux queues que vous aurez préalablement fait revenir dans un peu de beurre. Laissez mijoter, et, lorsque la sauce sera suffisamment réduite, liez-la avec de la crème et des jaunes d'œufs.

Le jaune d'œuf peut se supprimer si l'on a de la bonne crème. Quelques personnes ajoutent des champignons et des petits croûtons.

Voilà, telle qu'elle vient du bon pays d'Ambérieu, si cher au poète des *Emaux bressans*, la recette de la « Nantua ».

Expérimentez-la. Vous ne regretterez pas l'expérience.

Georges VICAIRE.

CCIX

Homard à l'Américaine.

Prenez huit ou dix échalotes, hachez-les bien menu dans un mirepoix de carottes coupées en dés, avec du

thym et du laurier. Coupez en morceaux un homard ou une langouste vivante, mettez-les dans du beurre très chaud et faites sauter à feu vif en les retournant.

Jetez vos échalotes dans le mirepoix avec des tomates hachées et du jus de tomates. Mettez une sauce espagnole, — roux fait avec du bouillon — assaisonnement de sel, poivre et mignonnette. Videz une bouteille de chablis et laissez réduire de moitié. Versez ensuite cinq ou six petites verres de cognac.

Allumez de façon que la flamme s'éteigne d'elle-même. Ajoutez quelques fines herbes, un quart de beurre, et servez le homard dans cette sauce.

A. DE VILLEMESSANT.

CHAPITRE XI

PATÉS, PATISSERIE, FRIANDISES, ENTREMETS, LIQUEURS

M. Léon Bailby est un de nos meilleurs amphitryons, en même temps qu'un de nos plus délicats gourmets. Il confesse d'ailleurs qu'il sait faire la « popote » lui-même, ce qui ne saurait nuire à l'état d'amphitryon ni à la qualité de gourmet.

Crêpes au jambon : recette simple et cordiale. Mais la simplicité de la crêpe se relève d'un savoureux appareil. Simplicité distinguée, artiste, judicieuse. La simplicité de Léon Bailby.

Suave, étoffée, voluptueuse et comme roucoulée, la *Charlotte* de Mme Louise Barthé module une cantilène.

Le *Tourteau fromagé* de Louis Beau exalte le Poitou traditionnel, le Poitou de son adolescence. Avec une pointe d'ironie, l'auteur de la *Petite Ville joyeuse*, boulevardier d'allure, Poitevin de cœur, jette un regard mélancolique sur les tourteaux et les tourterelles d'antan...

Henry Bordeaux formule une définition ingénieuse de la cuisine savoyarde en écrivant qu'elle est régularisée par le goût français. Sa succulente recette des *Agnelotti* est une variété des *ravioli*. C'est un plat facile, net, vivant. Il

rappelle le style d'un romancier que certains ont plus d'une fois brocardé avec partialité.

Les *Bananes flambées* de Paul de Cassagnac : véritable recette de gastronome. Le contraste de la banane brûlante et la crème fouettée glacée décèle son dilettante. Recette digne du gourmet pénétrant des *Vins de France*.

De Fanny Clar au cœur généreux, une recette démocratique. Le probe écrivain de *La Maison des sept compagnons* nous enseigne comment, avec du bouilli, du cochon et quelques herbes, on peut composer un pâté délectable. Toute sa pitié transparaît dans cette bienfaisante recette qui met à la portée des petites bourses un plat excellent et de noble aspect.

Jules Claretie, ce Parisien de Limoges, chante naturellement le *Clafoutis*.

Henri Clouzot, ce Parisien de Niort, célèbre une friandise de son Poitou : les *Caillebottes*, que Rabelais estimait déjà. Or, amené par sa foi régionaliste à l'étude de Rabelais, dont l'adolescence s'est écoulée en Poitou, Henri Clouzot s'est ensuite passionnément intéressé aux techniques de l'art appliqué, à l'histoire de la toile de Jouy, — dont il a organisé une si alléchante exposition au Musée Galliera et sur quoi il a publié un ouvrage définitif, — à l'histoire de la miniature, à l'art nègre, et l'audace des tendances modernes, quand elle est sincère, trouve en lui un observateur bienveillant. Parbleu ! Les caillebottes, c'est du cubisme ! Relisez la recette : « Coupez en cubes... » Tout s'enchaîne.

Les crêpes de Léon Daudet se rapprochent un peu de celles de Léon Bailby. Mais comme elles diffèrent au fond, ces crêpes des deux Léon ! Avec leur bœuf bouilli, celles de Léon Daudet ont quelque chose de gaillard, de râblé. Ce sont des crêpes de pamphlétaire, qui bouscule le pot aux roses et fait claquer son fouet.

Quant aux *Crêpes Parysis*, très voisines de celles du directeur de l'*Intransigeant*, elles sont singulièrement lénifiées. Elles sont même efféminées. Il y a du sybarisme en ces crêpes-là, où le parmesan se fond voluptueusement dans la béchamel. Crêpes de Parisienne qui aime la vie, qui en déguste tous les agréments.

Le *Flan Joséphine Baker* est une conception d'un de mes meilleurs amis. Nous nous connaissons tellement que je suis gêné pour parler de ce garçon dont les narines frémissent à tous les fumets, à tous les bouquets, à toutes les cassolettes. Ce flan-là distille la ferme fraîcheur d'une jeune bouche amoureuse.

J'ai déjà signalé le parallélisme de la musique et de la gastronomie. Ce sont des sœurs presque siamoises. Ce gâteau de pommes candide de Théodore Dubois, vraie friandise de dévote, n'annonce-t-il pas le maître de chapelle, le compositeur d'oratorios et de cantates ?

Louise Faure-Favier, aviatrice et romancière, adore son Forez. C'est son port d'attache. On a beau avoir publié les premiers *Guides de voyages aériens*, on reste attachée à un petit coin de terre, à ces bois touffus où l'on trouve des airelles à l'aigrelette saveur. Et l'on raffole des confitures que l'on mangeait déjà, petite fille.

Michel Corday vit une partie de l'année à Serbonnes, dans l'Yonne vineuse et joviale. Recette paysanne : l'auteur des *Hauts Fourneaux*, qui dénonce les méfaits des ambitions féodales, aime les cœurs simples.

Croûtes à la Walter Scott : recette esthétique. François Fosca est à la fois peintre et critique d'art, romancier et styliste sur émaux...

Recette exécutée d'une main experte à doser les coloris, les lignes et les plans, les rythmes et les idées...

Le gâteau de Gyp : du brio et du fond.

Boulettes à la Juive, de Raymond Hesse, recette spiri-

tuelle et consistante d'un avocat persuasif, de l'humoriste narquois de *Bouzigny, ville joyeuse*, de *Riquet à la houppe et ses compagnons*.

La recette de la *Galette aux pommes de terre* n'a pas besoin d'être signée Kvapil pour qu'on devine qu'elle émane d'un peintre. Quelle pâte, quel amour de la belle matière ! C'est généreux, large, solide, à la manière de Kvapil.

D'Hugues Lapaire, poète officiel du Berry, une recette du pays.

Charles Léandre, caricaturiste inexorable et peintre attendri de l'enfance et de la femme, est Normand et resté attaché à sa Normandie, voire à son village natal. La recette est un tantinet facétieuse, ni chair ni poisson. Pour dire que c'est du gâteau, ça n'en est guère. Pour dire que ça n'en est point, ça en est tout de même.

Beau souvenir d'enfance que ce *Pâté de poires* bourbonnais de Mme Claude Lemaître, d'un épanouissement tranquille qui s'accorde avec le tour païen de l'*Ingénue avertie*.

Viennoise, Mariette Lydis nous envoie un *Baiser à la Viennoise*. Pâtisserie ou caresse? J'y retrouve, policée, cette sensualité inquiétante et déchirée qui se tapit dans les estampes et la peinture de cette artiste ardente et volontaire.

Dans son enveloppe de pâte, la pomme enivrée est comme l'amante dans les bras de l'amant. La recette de Raymonde Machard est une étreinte, j'allais écrire une *Possession*.

Georges-Armand Masson adore les confiseries, comme il adore les jolies femmes, si gourmandes de sucreries. C'est sans doute pourquoi l'auteur de l'*Art d'accommoder les Classiques* sait si bien leur parler et est tant aimé d'elles.

C'est une manière de « coquetel » que le *Bischof Pierre*

Mille, et nous usons de cette orthographe parce qu'il s'agit ici d'une vieille boisson française. Grand voyageur, grand écrivain, grand gourmet, Pierre Mille est un classique en cuisine comme en littérature. Et qu'il soit béni pour avoir amorcé une campagne contre les barbares qui fument en mangeant.

Le *Gâteau futuriste* de Payret-Dortail, élégamment stratifié, confirme les vertus décoratives de la cuisine de peintre.

Gaston Picard, prince des enquêteurs, compare son entremets à la bouche d'Elvire et de Virginie. Vous verrez qu'il entreprendra une enquête sur les rapports du baiser et de la gourmandise.

C'est une pimpante recette de la région lyonnaise que nous envoie celui qui fut le populaire Prince des Chansonniers, et qui écrivit avec Francine Lorée-Privas une lyrique « Chanson du Gourmet » :

Chantons qu'il n'est ailleurs ni mets
Ni festins aux subtils fumets,
Ni fins buveurs, ni fins gourmets,
Meilleurs qu'en France !

Une autre recette en foie de volaille majeur, de cette très jeune et gracieuse consœur qu'est l'alerte et sensible Mlle Régis-Leroi, gastronome puisque Lyonnaise. Cette recette est moins « gâteau » que la précédente. Deux recettes, deux époques. La formule de Régis-Leroi est simple, rationnelle, sans chichis, mais très sympathique.

Pâté de cèpes à la Solognotte : belle recette d'une élégance racinienne, digne du poète des *Phéniciennes*.

Cette *Crème marquise* : recette de chanoine gourmand, conçue pour trois personnes, sans doute parce que le sardonique J.-Jacque Rousseau a l'habitude de représenter

dans ses dessins la Sainte-Trinité : le mari, la femme et l'Inéluctable.

Très romanesque, l'omelette imaginée par George Sand, très en décor, un peu compliquée, comme la vie même de cette exubérante romancière.

George Spetz, qui a écrit l'*Alsace gourmande*, poème gastronomique suivi de recettes, nous révèle une sorte de confiture de fruits d'églantier très particulièrement alsacienne, tandis que c'est une recette lorraine que nous propose le Lorrain Georges Villa, au crayon si parisien.

Pour l'éclectique et érudit Octave Uzanne, il compose une symphonie bananesque d'un raffinement affriolant.

CCX

Crêpes au jambon.

Une recette de cuisine? Volontiers. J'ai la faiblesse d'aimer la table, et j'ai, depuis le régiment, appris à faire la « popote » moi-même. Mais depuis mille et mille ans qu'il y a des hommes, et qui mangent, on ne trouve plus guère de recettes vraiment inédites. En voici toujours une qui a pour mérite son extrême simplicité.

Préparer la pâte de crêpes selon la formule habituelle. D'autre part, hacher menu du jambon d'York, qu'on fait revenir dans une sauteuse; quand il commence à rissoler, y ajouter des champignons hachés fins, un peu d'estragon, et du jus de viande. Faire cuire légèrement le tout de façon à former une farce consistante, sans être sèche.

Faire ses crêpes. A mesure qu'on retire de la poêle une

crêpe, on la roule, avec, à l'intérieur, une cuillerée de la farce aux champignons. On aligne les crêpes dans un plat allant au four. Et on sert bien chaud.

Léon BAILBY.

CCXI

Charlotte à la Barthé.

Prenez six tablettes de chocolat, râpez-les très finement. Prenez six œufs, séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs pour obtenir une neige très ferme.

Beurrez un moule à charlotte et dressez des biscuits à la cuiller dans le moule.

Faites fondre cent cinquante grammes de beurre très fin et incorporez-le, presque froid, au chocolat râpé. Tournez doucement, puis mélangez cette crème aux blancs en neige.

Versez-la à l'intérieur du moule aux biscuits.

Tassez bien la crème. Posez dessus une assiette couronnée d'un poids.

Faites ensuite une crème anglaise avec un litre de lait. Aromatisez-la avec une dizaine de morceaux de sucre préalablement frottés avec un zeste d'orange. Mélangez-y quelques amandes grillées et pilées.

Au moment de servir, versez cette crème autour du biscuit démoulé et arrosez d'un verre de Grand-Marnier.

Louise BARTHÉ,
de l'Opéra.

CCXII

Le Tourteau fromagé de mon village.

Une recette de cuisine, mon cher ami? Hélas! astreint au plus sévère des régimes, vous le savez, je ne me délecte plus guère que de souvenirs. Quand j'ai grand'faim, je déguste plus particulièrement, en rêve, les bons vieux mets du Poitou, mon pays, pour la plupart, eux aussi, à l'état de souvenirs; car les traditions de table, comme tout ce qui constituait le charme si jaloux de nos provinces, s'évanouissent dans les cendres du passé.

Tourtières de Pâques, lièvres au sang (et quelle sauce on faisait avec le sang!), tourteaux sous flammes, tourteaux fromagés, et non point *tourte au fromagé*, comme l'écrit par hérésie André Theuriet dans le *Fils Maugars*, — que de tourtes, direz-vous!... Celui-ci, le tourteau fromagé, était mon régal, et j'assistais, en extase, dans ma famille, à sa solennelle fabrication.

Dans une croûte en forme de plat, on verse un amalgame copieux de fromage de chèvre frais, mou, sortant de la « ficelle », de farine, de beurre, d'œufs, le tout également dosé, sucré, parfumé. On porte le tourteau en grande pompe chez le boulanger. Et il offrait à notre gourmandise l'appât de ses tranches épaisses, onctueuses, dorées comme un rayon de soleil matinal. On le mangeait de préférence froid, le lendemain... quand il en restait! Il était du reste meilleur.

Dernièrement, j'ai voulu m'offrir ce lointain régal. J'écrivis dans mon village à ma sœur de lait qui s'empressa de satisfaire à mon désir et m'envoya un tourteau fromagé large comme la lune. Eh bien! ce n'était plus ça... Il y

manquait... Il y manquait je ne sais quoi, le tour de main savant de nos grand'mères, sans doute, l'harmonie sans lésinerie des ingrédients... Peut-être seulement ma ferveur éteinte...

Quand je vous le disais, que je ne me régalais guère plus que de souvenirs.

Louis Beau.

CCXIII

Les Agnelotti.

On mange fort bien en Savoie, car la cuisine italienne y est régularisée par le goût français. Un disciple de Brillat-Savarin trouverait dans mes ouvrages quelques recettes, celle de l'omelette aux queues d'écrevisses dans *Le Lac noir*, celle du gâteau roulé dans *La Petite Mademoiselle*. Voici celle des *agnelotti :*

Faites une pâte avec de la farine, un peu de sel, un peu d'eau et deux œufs.

D'autre part, préparez un hachis avec de la viande cuite de mouton, du gigot de préférence. Faites cuire, quelques instants, cette farce avec du beurre frais, un peu de consommé, quelques pincées de farine, puis laissez refroidir. Après avoir étendu votre pâte avec le rouleau à pâtisserie, vous formez sur celle-ci, avec une cuillerée à café, de petits tas de hachis. Recouvrez d'une seconde couche de pâte et, avec un verre à liqueur, découpez tout autour chaque agnelotti. Pochez ceux-ci pendant vingt minutes dans du consommé bouillant, puis retirez-les et placez-les dans un plat creux en porcelaine allant au feu, avec du beurre frais.

Saupoudrez chaque rang d'agnelotti de fromage de gruyère râpé additionné d'un peu de poivre. Recouvrez le tout de consommé et de jus de viande, dans la proportion d'un tiers de jus et deux tiers de consommé. Laissez gratiner au four pendant trois quarts d'heure ou une heure.

Il est indispensable d'étendre avec le rouleau à pâtisserie la pâte, de façon à la rendre aussi mince que possible.

Essayez, et vous vous lécherez les doigts.

Henry BORDEAUX.

CCXIV

Bananes flambées.

Recette facile à faire et toujours appréciée.

Mettez dans une poêle un quart de beurre; lorsqu'il est fondu, déposez-y douze bananes entières et pelées; laissez-les cuire vingt minutes à tout petit feu, en les retournant de temps en temps, afin qu'elles soient également dorées des deux côtés.

Puis, vous les saupoudrerez largement de sucre et vous les laisserez cuire encore deux minutes, pas plus, en les remuant sans les casser. Enfin, versez un grand verre à porto de kirsch, ou mieux de liqueur d'anis, et je vous recommande la liqueur Matador. Et vous faites flamber aussi longtemps que la liqueur s'y prêtera.

Servez très chaud en présentant à part de la crème fouettée, vanillée et glacée.

Sous chaque bouchée de banane, mettez un peu de crème.

Sur cet entremets, il faut boire du champagne sec et frappé.

Paul DE CASSAGNAC.

CCXV

Pâté de bouilli.

Vous me demandez une recette. Voici qui m'embarrasse. Je n'ai rien inventé en cuisine. Mais mes amis veulent bien reconnaître qu'un pâté peut être le meilleur de mes articles. Aussi, pour ne point paraître la dame qui minaude avant de se mettre deux heures au piano, je vous envoie une recette peu connue. Simple, facile, elle est de plus susceptible d'intriguer fortement vos convives.

Appelons-la, si vous voulez : pâté de bouilli.

Des restes du bœuf d'un pot-au-feu encore savoureux, point trop maigre, débarrassé de ses tendons, composez un hachis. Assaisonnez-le de belle manière. D'autre part, achetez une pointe de poitrine de porc, une tranche de jambon fumé, une barde de lard de taille respectable. Hachez menu : ail, oignons, échalotes, toutes les herbes aromatiques du potager. Dans une terrine de terre non vernissée, étalez au fond la moitié de votre barde, ayant glissé dessous un brin de thym, une feuille de laurier, deux ou trois grains de poivre concassé. Disposez un rang de bouilli, un rang de poitrine de porc taillée en petits dés salés et poivrés, un rang d'aromates. Piquez de-ci de-là vos morceaux de jambon coupés menu. Votre terrine emplie, recouvrez de la seconde moitié de la barde, versez dessus un verre à liqueur de cognac ou de rhum.

Mettez le couvercle, lutez de farine mouillée d'eau, glissez au four. Une heure à feu doux suffit. Enlevez du four, retirez la farine, posez une soucoupe augmentée d'un poids lourd sur la viande, laissez refroidir.

Et ayant servi une tranche de ce pâté à vos amis, demandez-leur de quoi il est composé. Si vous recevez une réponse exacte, c'est que vous aurez affaire à des amateurs avertis.

Fanny CLAR.

CCXVI

Le Clafoutis.

Le Limousin a deux plats populaires, trois avec les *gogues*, la *bréjeaude*, la légendaire soupe aux choux,

La soupe épaisse et fumante
Où la cuiller tient debout,

et le *clafoutis* (quelques-uns, par erreur, écrivent *clafouti*). Le clafoutis, qui a donné son nom à une réunion de compatriotes, est un admirable flan aux cerises, aux cerises noires et juteuses. Sa recette?

Vous prenez cinq cents grammes de farine, quatre œufs entiers, deux cuillerées de sucre en poudre, deux verres à liqueur de cognac, une pincée de sel, un demi-litre de lait.

Vous tamisez la farine sur une terrine. Vous cassez les œufs avec sel et sucre, vous battez, pétrissez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte très lisse, sans

grumeaux; vous ajoutez le lait et, après avoir enlevé les queues des cerises (noires, je le répète), vous jetez les cerises dans la pâte, en versant ensuite le cognac sur le mélange.

La tourtière doit être préalablement bien beurrée pour permettre de bien détacher le clafoutis en le retirant du four, où on l'aura laissé pendant une demi-heure environ.

Démoulez alors et saupoudrez de sucre glacé.

Jules CLARETIE.

CCXVII

Les Caillebottes.

Connaissez-vous les caillebottes? C'est un plat de laitage vendéen que dans mon enfance les paysannes du Marais de la Sèvre apportaient à Niort dans leurs jarres de fer battu et débitaient en morceaux de la grosseur d'un pain de savon. L'origine s'en perd dans la nuit des temps. Elle est en tout cas antérieure aux années de moniage de Rabelais chez les Cordeliers de Fontenay-le-Comte ou les Bénédictins de Maillezais, puisqu'il en est question plusieurs fois dans *Pantagruel*. Mais comme la tradition culinaire est encore intacte dans mon vieux Poitou, si on ignore l'inventeur des caillebottes, on en connaît du moins la recette. En la suivant fidèlement, vous pourrez déguster un mets que Rabelais trouvait digne de figurer sur la table des Gastrolâtres, il y a bien près de quatre siècles.

Procurez-vous chez le droguiste ou le pharmacien (il

n'est pas nécessaire qu'il soit de première classe) de la chardonnette de l'année. C'est la fleur d'une sorte d'artichaut sauvage idoine à faire cailler le lait. Mettez-en une bonne pincée dans un petit linge de toile très propre que vous refermerez et attacherez d'un fil pour faire un « nouet ». Faites tremper ce nouet quelques minutes dans deux cuillerées de lait ou d'eau tiède et pressez-le pour en extraire le jus.

Versez cette liqueur dans un litre de lait pur et frais que vous avez fait tiédir dans une terrine. Après avoir reposé environ une demi-heure, le lait doit être « pris », autrement dit, avoir l'élasticité d'une gelée et la fermeté d'une pâte. Coupez en cubes par incisions longitudinales et transversales, et mettez sur le feu pour faire sortir le petit lait. Laissez refroidir.

La caillebotte est un mets de belle saison.

Arrosée de petit lait, qu'on peut aromatiser de kirsch ou de rhum, libéralement saupoudrée de sucre, elle laisse à la bouche une fraîcheur de sorbet. Si vous avez la chance de vous trouver dans un pays où les beurreries coopératives ne raflent pas toute la traite des vaches, procurez-vous de la crème fraîche, — la bonne crème que les paysannes lèvent le matin sur leurs pots à lait. Recouvrez-en vos caillebottes et vous m'en direz des nouvelles !

J'ai dégusté jadis des caillebottes « coiffées » — oh ! le beau bonnet de crème blanche ! — chez mon vieil ami l'aquafortiste vendéen O. de Rochebrune, dans la salle à manger du château de Terre-Neuve, où le sénéchal poète Nicolas Rapin rima les *Plaisirs du Gentilhomme champêtre*, sous le règne d'Henry-le-Grand. Quand je rencontre chez un marchand d'estampes une de ces vues des grands châteaux de la Renaissance, où de Rochebrune déploya des audaces à la Piranèse, le souvenir m'en

fait venir l'eau à la bouche. N'est-ce pas une façon comme une autre de trouver du goût à la gravure?

Henri CLOUZOT.

CCXVIII

La Gougère.

(Pâtisserie bourguignonne.)

Mettre dans une casserole un demi-litre d'eau, une pincée de sel, un morceau de sucre, un quart de beurre, laisser bouillir, y ajouter 400 grammes de farine tamisée, la verser doucement en remuant avec une cuiller en bois, laisser refroidir. Y ajouter ensuite une douzaine d'œufs, œuf par œuf, de façon à obtenir une pâte bien lisse et malléable.

Avant de dresser, y mélanger 125 grammes de gruyère râpé.

Dresser sur une tôle beurrée, en couronne ou par petits tas.

Laisser cuire de 30 à 40 minutes suivant la grosseur.

Michel CORDAY.

CCXIX

Crêpes Léon Daudet.

Faites des crêpes mollettes, mais ne les sucrez pas. Hachez du bœuf bouilli du pot-au-feu avec du persil

et du cerfeuil, ajoutez-y un gros morceau de beurre frais; roulez ce petit hachis dans chaque crêpe et servez bouillant.

Bourratif, mais excellent.

Léon DAUDET.

CCXX

Flan Joséphine Baker.

(Pour quatre personnes.)

Battre trois œufs très frais avec trois cuillerées à soupe de sucre en poudre. Délayer d'autre part deux cuillerées à soupe de farine dans un demi-litre de lait. Mélanger le tout et le passer.

Ajouter deux cuillerées à café de vieux kirsch et trois de Raspail.

Incorporer à cette préparation trois bananes coupées en fines rondelles et quelques petits morceaux de zeste de citron.

Bien remuer et verser dans un plat allant au four. Vingt minutes de cuisson. Laisser refroidir.

Ce gâteau apporte à la bouche une sensation de fraîcheur exquise. Sa saveur combine un je ne sais quoi d'aérien et de délicat.

C'est en regardant danser Joséphine Baker, vêtue d'une ceinture de bananes, que nous avons eu l'idée de placer cet entremets sous son invocation.

Gaston DERYS,
Membre de l'Académie des Gastronomes.

CCXXI

Gâteau de pommes.

Prendre une livre de pommes pelées et coupées et trois cent cinquante grammes de sucre. Faire cuire le tout *sans eau*. La marmelade étant bien cuite, la passer et ajouter cinq feuilles de gélatine fondue dans un peu d'eau.

Battre le tout avec un fouet pendant quarante minutes. Verser alors dans un moule huilé, dans l'intérieur duquel on a placé une mousseline. Mettre au frais pendant au moins six heures. Démouler le gâteau et verser autour une crème au kirsch.

La marmelade doit devenir blanche comme de la neige et très ferme. Et c'est très bon !

Théodore DUBOIS.

CCXXII

Confitures d'airelles.

Dans les grands bois du Forez, mon cher pays natal, poussent des airelles dont on fait de savoureuses confitures. Ces airelles, macérées à froid dans un sirop de sucre très pur, gardent leur forme et leur parfum. C'est un délice, surtout quand on les a cueillies soi-même, le long des raidillons des grands bois.

Louise FAURE-FAVIER.

CCXXIII

Croûtes à la Walter Scott.

Vous faites gonfler dans du rhum des raisins de corinthe, et, quand c'est fait, vous mélangez les raisins, le rhum et de la marmelade d'oranges de Dundee. Vous faites chauffer le mélange; lorsqu'il est sur le point de bouillir, vous le versez sur des tranches de pain brioché dorées au beurre. Ces croûtes sont peut-être encore meilleures le lendemain, froides.

François Fosca.

CCXXIV

Gâteau de chocolat.

Une demi-livre de chocolat de qualité supérieure. Un quart d'amandes douces avec leur peau, pilées très fin dans un mortier (ou avec une roue); un quart de très bon beurre, très frais; quatre œufs, très frais (sans les blancs, que l'on battra en neige à part); une demi-livre de sucre en poudre très fin; trois cuillerées de farine de bonne qualité. Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau, sur un feu doux, dans une casserole. Quand il est en bouillie épaisse, y mettre toutes les choses ci-dessus, sauf les blancs d'œufs, et battre cette pâte pendant dix minutes (c'est très dur à battre). Beurrer le fond d'un moule à charlotte (ou tout bonnement d'une casserole) et mêler à la

pâte les blancs d'œufs battus en neige, en tournant légèrement sans battre. Mettre le tout dans le moule beurré et faire cuire très lentement sur un feu très doux. Lorsque le gâteau a pris une teinte un peu blonde, le poser sur une feuille de papier d'office et le glacer. Pour cela, faire fondre épais, dans une casserole, deux tablettes de chocolat, un petit morceau de beurre et un peu de sucre en poudre. Glacer avec un pinceau, glacer épais. Le gâteau doit être brillant.

Pour voir s'il est assez cuit, le piquer avec un petit bâton. Le bâton doit être retiré un peu crémeux. Quand il est réussi, le gâteau pèse très lourd. Il est comme il doit être, c'est-à-dire d'une pâte lisse et compacte, sans yeux ni trous.

Quand il est léger de poids, c'est qu'il a cuit trop vite. Il ressemble à un biscuit au chocolat. Il est raté, sans être pour cela mauvais.

Le gâteau n'est bon que le lendemain. Il faut qu'il soit un peu rassis.

Il se garde plus d'une semaine. Dans une boîte de fer-blanc, bien fermée, on pourrait le garder un mois.

Le remettre toujours, après en avoir pris, dans un vase fermé ou une boîte en fer-blanc.

GYP.

CCXXV

Boulettes à la juive.

Vous me demandez une recette. En voici une que j'apprécie. Les pieux Hébreux la dégustaient à l'époque

de la Pâque et j'ai acquis une suffisante expérience et une habileté professionnelle pour la préparer moi-même, en la ratant rarement. Est-ce bon? Est-ce mauvais? C'est une affaire de goût. Mon ami Lionel Nastorg, à qui j'en fis goûter un jour, a trouvé que c'était détestable et après de vains efforts pour les ingurgiter, a laissé ses boulettes sur son assiette. Moi, j'aime ce mets. A vos lecteurs de tenter l'essai et de constituer le jury d'appel.

Vous mettez dans un saladier du sel, du poivre, du gingembre. Vous cassez des œufs, jaune et blanc. Vous ajoutez par œuf une cuiller à soupe bien pleine de graisse d'oie. Vous battez et mélangez le tout. Vous vous procurez une farine spéciale faite avec ce pain sans levain que les Israélites dégustent pendant la Pâque. Vous versez cette farine petit à petit dans le mélange ci-dessus jusqu'à ce que vous obteniez une pâte d'une consistance assez épaisse et cependant assez molle pour pouvoir faire des boulettes. Vous faites pocher de vingt à vingt-cinq minutes ces boulettes dans du bouillon.

Il y a d'autres manières de préparer ces boulettes. Les hérétiques y ajoutent de l'oignon et des fines herbes. Il en est qui poussent l'impiété jusqu'à en faire avec de la mie de pain, se mettant délibérément hors la loi.

Raymond HESSE.

CCXXVI

Galette aux pommes de terre.

Râper un kilo de grosses pommes de terre, laisser reposer quelques minutes et égoutter un peu l'eau qui

reste. Travailler la purée obtenue avec deux cuillers de farine, sel, poivre, muscade. Ajouter deux jaunes d'œufs, puis les deux blancs battus en neige et 100 grammes de jambon finement haché. Bien travailler le tout pour obtenir une belle matière liée.

Mettre un bon morceau de beurre dans la poêle et, lorsque c'est bien chaud, étaler de la pâte de manière à obtenir une galette de 3 millimètres d'épaisseur.

Laisser dorer d'un côté, puis de l'autre, et, lorsque la galette est bien croustillante, la servir très chaude.

Faire autant de galettes que l'on peut avec la pâte et ne pas ménager le beurre.

KVAPIL.

CCXXVII

Le Citrouillat (1).

— Voilà, disent nos gourmets, le maître des pâtés !

Coupez un morceau de citrouille en petits carrés que vous mettez dégorger toute la nuit dans le sel.

Le lendemain, faites une pâte brisée, étendez-la et étalez dessus votre citrouille. Fermez le pâté en laissant un trou au milieu et mettez au four. (Une heure.)

Une fois cuit, versez beaucoup de crème dans le trou ménagé à cet effet et remuez la pâte pour bien étendre la nappe de crème. Mangez tiède... L'eau vous en vient aux lèvres !

Hugues LAPAIRE.

---

(1) *La Cuisine berrichonne* (Edit. Helleu et Sergent).

CCXXVIII

Les truites de guérets.

Malgré ma qualité de Normand, je ne suis ni buveur ni mangeur. Je mène une vie simple et je n'ai que des idées assez vagues sur l'art culinaire. Pourtant, voulez-vous cette recette de mon village? Voici les truites de guérets.

La bouillie de sarrasin se mange chaude dans une assiette profonde ou creuse, un morceau de beurre frais saupoudré de gros sel dans un trou au milieu de la portion.

Comme il en reste toujours, le lendemain, la bouillie étant froide et comme une gelée, on en fait des tranches longues en forme de poisson. Ces tranches sont frites dans la poêle avec du beurre. Ce mets est délicieux. On l'a surnommé les truites de guérets.

Inutile de vous dire que les guérets, ce sont simplement les sillons de la terre labourée.

C. LÉANDRE.

CCXXIX

Le Pâté de poires.

Plat des noces pantagruéliques, pâté de poires (on dit *pouères*, là-bas) du doux pays bourbonnais, où j'ai passé les jours vifs et insouciants d'une heureuse enfance, je te vois beau et doré comme un astre...

Ma mémoire et ma langue palpitent à ton souvenir et

je te décris, comme je t'ai vu faire et comme je t'ai pétri, quand j'avais 15 ans.

Il faut d'abord préparer une pâte comme ceci : mettez sur une table bien propre une livre de farine du meilleur froment; faites un bassin au milieu duquel vous mettez un œuf entier, un peu de sel, un peu d'eau tiède et 200 grammes de beurre frais. Mêlez et pétrissez graduellement ces substances afin qu'elles forment une pâte ferme et unie. Écrasez cette pâte avec la paume de la main, ramassez-la en boule, partagez-la et recommencez trois fois à travailler la pâte de cette manière.

Laissez-la reposer trois quarts d'heure avant de vous en servir et, pour cela, roulez-la en boule et couvrez-la d'un linge.

Tandis que la pâte repose, épluchez un kilogramme de poires d'Angleterre ou Rousselet, coupez-les en quatre et enlevez les pépins, les trognons, toutes les parties dures ou pierreuses. Mettez ces quartiers dans une jatte avec du sucre en poudre et roulez-les, mélangez-les pour qu'ils absorbent le sucre.

Prenez la moitié de la pâte, étendez-la en ovale et disposez ce fond de pâte sur une tourtière beurrée.

Avec un couteau, faites quelques encoches dans cette pâte et mettez dessus les quartiers de poires en bombant en dôme. Abaissez le second morceau de pâte, couvrez-en les poires et relevez ensuite les bords de l'abaisse du dessous sur le couvercle et soudez les deux en mouillant légèrement avec les doigts trempés dans l'eau.

Dorez cette tourte avec un œuf battu, tracez dessus un quadrillé de la pointe d'un couteau et faites un trou au milieu du couvercle pour former cheminée.

Cuisez à four chaud d'abord, en ralentissant ensuite pour que l'intérieur du pâté cuise. Une heure de cuisson est nécessaire, et plus parfois.

Retirez le pâté et entonnez tout de suite dans la cheminée un verre de crème épaisse. Laissez refroidir avant de servir ce magnifique gâteau que les maîtresses fermières apportent avec orgueil à la table des travailleurs bénévoles qui viennent aider leurs maris, les jours où l'on bat le blé dans les fermes de Valigny, d'Ygrande et de Surcy.

Somptueux festins, agapes mémorables, réceptions excellemment françaises, dont il est à peine possible de se souvenir par ces temps sportifs, où l'on s'avise de manger pour maigrir !... Belle invention !...

L'hygiène, l'économie, l'élégance seraient de manger mal ou point, et toujours la même chose... Jolis préceptes pour laisser tous nos bons produits partir chez nos voisins d'outre-Manche et d'ailleurs !...

Claude LEMAITRE.

CCXXX

Baiser à la Viennoise.

Prendre six jaunes d'œuf, 200 grammes de sucre et un sachet de vanille pulvérisée. Agiter le tout pendant une demi-heure. Puis faire couler très lentement la pâte dans un papier plié en éventail pour la faire sécher.

Mariette LYDIS.

CCXXXI

Le Michot.

Prenez une pomme châtaignier. Creusez l'intérieur, remplissez avec du sucre en poudre vanillé que vous

arrosez de kirsch. Enveloppez entièrement le fruit de pâte à tarte et mettez au four à feu doux.

Raymonde MACHARD.

CCXXXII

Confiture de violettes.

Je recommande aux amateurs de confitures et de confiseries, dont je suis, la lecture d'un petit livre que j'ai acheté sur les quais. Son titre seul vous fait venir l'eau à la bouche :

Le Confiturier Royal, ou nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, où l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides, la façon de faire différens Ratafias, et divers Ouvrages de Sucre qui sont du fait des Officiers et Confiseurs, avec la manière de bien ordonner un Fruit et des Dessus de Table. Prix : trois livres relié. A Paris, chez la veuve Savoye, rue Saint-Jacques. M. DCC. LXXVI.

Sur la page de garde du précieux petit volume, je lis ces mots, tracés d'une bonne grosse écriture paysanne par une main plus habile à écumer des pots qu'à écrire un *ex-libris* : « *Ce livre àpartien Victoire hanriette thomas, f. Michaut, demeuran a Dourdan anné* 1780. »

Cherchons les pages qui ont été, à en juger par les marques ou les empreintes digitales qui les adornent, le plus fréquemment consultées. Peut-être nous renseigneront-elles sur les recettes qu'affectionnait Henriette

Thomas. J'y trouve la manière de dresser les abricots à oreille, de préparer les cerises bottées à la royale. Voici les roquilles d'oranges, les tailladines de citrons, les conserves de fleurs, fleurs d'oranger, de cèdre, roses blanches, violettes...

Voici la recette des violettes : « Vous prendrez de la violette la plus belle, vous en pèserez deux onces que vous pilerez dans un mortier; en pilant, mettez une petite goutte de jus de citron. Vous ferez cuire une livre de sucre à la première plume, vous le laisserez un peu refroidir, le remuerez avec une cuiller trois ou quatre fois et mettrez la fleur dedans; remuer encore un tour et dresser. »

Georges-Armand MASSON.

CCXXXIII

Bischof Pierre Mille.

Voici la recette d'un vieux « bischof » qu'on appelle injustement, car je le tiens de ma grand'mère, un « Pierre Mille ».

Faites macérer pendant vingt-quatre heures des rondelles d'écorce d'orange ou de citron dans un verre à bordeaux de genièvre ou de kirsch, le genièvre vaut mieux.

Versez ensuite dans une carafe où vous avez mis le contenu d'une bouteille de graves, ou, de préférence, de chablis. Si c'est du chablis, sucrez légèrement. Frappez à la glace avant de servir.

Pierre MILLE,
de l'Académie des Gastronomes.

CCXXXIV

Crêpes Parysis.

Sur des crêpes très fines, vous étalez une tranche de jambon, avec du parmesan râpé et une béchamelle. Vous roulez, vous mettez au four. Vous obtenez le mets le plus onctueux et le plus succulent qu'on puisse imaginer. Naturellement, un musigny de bonne année doit être de la petite fête.

PARYSIS.

CCXXXV

Gâteau futuriste.

Faire cuire à feu doux une demi-livre de riz avec une demi-livre de figues sèches et autant d'amandes. Lorsque le riz est cuit, le déposer de la façon suivante dans un moule beurré : une couche de riz; une couche de ronds d'orange; une couche de riz; une couche de confiture; une couche de riz; une couche de zestes de citron; une couche de riz; une couche de confiture; une couche de riz; une couche de ronds d'orange; et ainsi de suite.

Passer légèrement au four, puis démouler, et, au moment de servir, arroser de kirsch et flamber sur la table.

PAYRET-DORTAIL.

CCXXXVI

Le Pourprecrème.

Un entremets est nôtre, que nous appelons le *pourpre-crème*, ce qui s'entend : pourpre et crème, crème par le fromage, dit petit suisse en tous pays sinon en celui des chalets et du ranz, pourpre par la confiture, qu'il faut prendre de pure groseille. Epandez celle-ci sur celui-là, compénétrez l'un et l'autre avec une fourchette d'honnête argent, bientôt les deux couleurs s'appellent, se confondent. Vous scellez leur mêlée d'une cuillerée de kirsch, — du kirsch pas trop fort, s'il vous plaît, — et posant la fourchette vous empoignez un batteur. Tout cela gicle, se lie et s'épouse, dont une jatte limite à sa forme d'un dessin précis les épanchements. Vous mettez au frais. La cave vous rendra un entremets auprès duquel il n'y a pas de sorbet qui tienne. Seule la bouche d'Elvire, ou d'Eve, ou de Virginie, peut respirer plus de charmes. Et le parfum en vaut la douceur.

Gaston PICARD.

CCXXXVII

Gâteau de foies de volailles.

Bien piler un ou deux foies crus, assaisonnez légèrement (sel, poivre, un clou de girofle).

Faire une sauce blanche un peu épaisse.

Ajouter les foies pilés.

Passer le tout à la passoire fine ou au tamis.

Ajouter quatre œufs, d'abord les jaunes, puis les blancs battus en neige très fine.

Mettre le tout dans un moule beurré et garni de chapelure.

Mettre au bain-marie pendant quarante à quarante-cinq minutes, et un quart d'heure au four.

Démouler et servir avec : sauce tomate; ou roux fait avec du bouillon ou du jus et quelques champignons; ou sauce blanche à la crème avec champignons.

Francine et Xavier PRIVAS.

CCXXXVIII

Gâteau de foie de volaille

Prendre un foie de volaille. Le bien nettoyer, laver et sécher. Le piler dans un mortier. Ajouter un jaune d'œuf par personne. (Un foie de volaille peut faire un plat pour cinq personnes environ.) Ajouter une brioche de Paris que vous aurez fait tremper un quart d'heure dans du lait. Bien battre le tout pour en former une pâte à laquelle vous incorporez les blancs d'œufs battus en neige. Salez, poivrez. Beurrer un moule et faire cuire environ une demi-heure au bain-marie.

Ce gâteau se sert en général avec une bonne sauce tomate, des champignons, des olives, des quenelles de brochet. Démoulez votre gâteau, arrosez avec la sauce.

Peut se manger aussi avec une salade. On sert ce gâteau de foie soit comme entrée, soit après le rôti.

RÉGIS-LEROI.

CCXXXIX

Pâté de cèpes à la Solognotte.

Foncer un moule à tourte ou à pâté, un peu haut, avec de la pâte brisée. Se procurer de beaux cèpes tête-de-nègre bien durs. Faire griller légèrement les têtes pour en faire sortir l'eau. Bien les essuyer. D'autre part, prendre les queues des cèpes et les hacher finement avec du jambon. Faire fondre dans une poêle avec un peu de beurre mêlé d'un peu d'oignon et d'ail finement haché; y ajouter le hachis. Saupoudrer d'un peu de farine et mouiller d'un peu de bouillon. Ajouter une noix de beurre. Il faut que cette farce ait une consistance un peu épaisse.

Placer au fond de la tourte une tranche de jambon de Bayonne cru, du diamètre de la tourte, y étendre une couche de farce, et disposer les têtes de cèpes crus. Remettre une nouvelle couche de farce, puis une nouvelle couche de jambon, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le pâté soit plein.

Couvrir alors le tout d'un couvercle de pâte où l'on aura pratiqué une petite cheminée par laquelle, au moment de servir, on versera un peu de très bon jus, afin d'imbiber l'appareil. Ensuite, faire cuire trois quarts d'heure environ.

Georges RIVOLLET.

CCXL

Crème marquise.

(Pour trois personnes.)

Trois tablettes de chocolat, quatre-vingt-dix grammes de beurre, trois œufs.

Faites fondre votre chocolat au bain-marie sans eau. Lorsqu'il est fondu, ajoutez votre beurre petit à petit en remuant beaucoup, puis les jaunes d'œufs et ensuite les blancs, que vous aurez battus en neige et que vous incorporez doucement.

Huilez un moule à timbale, versez-y votre crème et laissez refroidir en plaçant au frais.

En été, il est bon de mettre un peu de glace autour de votre moule pour qu'il refroidisse bien.

J.-Jacque ROUSSEAU.

CCXLI

Omelette George Sand (1).

ENTREMETS.

Battre huit œufs dans une terrine avec une pincée de

(1) Cette recette a été donnée par un des maîtres de la cuisine contemporaine, Philéas Gilbert, dans son excellente *Cuisine de tous les mois*, éditée par la « Société de Secours mutuels et de retraites des Cuisiniers de Paris ». Philéas Gilbert en attribue la paternité à George Sand, qui, affirme-t-il, « ne dédaignait point le tablier professionnel ».

sel, vingt grammes de sucre, trois cuillerées de crème très épaisse, et, condition essentielle, très fraîche.

Faire l'omelette d'après la méthode ordinaire; garnir l'intérieur d'un salpicon de fruits confits et débris de marrons glacés, lié avec un peu de marmelade d'abricot. Rouler l'omelette de façon à bien enfermer les fruits, et la renverser sur un plat en lui donnant une forme correcte. Entourer le pied de demi-marrons et de cerises confites.

La couvrir immédiatement et entièrement d'une crème frangipane à la vanille, très claire. Disposer dessus un décor avec quelques détails d'angélique, saupoudrer de macarons écrasés ou, à défaut, d'amandes hachées, mélangées à de la fine chapelure de biscuits; asperger de beurre fondu et mettre à gratiner à four vif, seulement quelques instants.

Observation. — L'opération, et plus particulièrement le gratin, doivent se faire très vivement. Autrement, l'omelette se trouverait trop cuite et perdrait une partie de ses qualités.

George SAND.

CCXLII

Le Boutemouss.

(Cuisine alsacienne.)

Le boutemouss se fait avec le fruit de l'églantier, que l'on cueille très rouge et qu'il faut laisser s'attendrir comme des nèfles. Passez-le ensuite par un tamis, puis prenez par livre de boutemouss trois quarts de livre de sucre

que l'on cuit jusqu'au point où il se perle. Vous y mettez votre boutemouss en y ajoutant un peu de vanille. Cuisez le tout pendant environ un quart d'heure en tournant sans cesse. On peut y ajouter de l'angélique ou du cédrat coupés en très petits morceaux.

Georges SPETZ.

CCXLIII

Symphonie bananesque en majeur.

Au fond d'un plat profond, étendez une couche de deux centimètres environ de confiture de fraises. Sur cette confiture, disposez en rondelles légères un lit de fragments de bananes d'un centimètre environ d'épaisseur. Au-dessus de ce magma, versez une excellente crème battue à la chantilly et parfumée à la vanille ou au citron, en quantité deux fois supérieure à celle des matières fondamentales déjà couchées au fond du plat. Préparez ce mets une heure ou deux avant de le servir et lorsque vous y portez la cuiller pour distribuer aux convives cette opulente mixture, ayez bien soin de recueillir et mélanger en bonne proportion confiture, banane et chantilly.

Ce plat est un poème qui fait invoquer Allah avec reconnaissance ! Il nous invite à songer au paradis des houris. Je me suis amusé à confectionner cet entremets au milieu d'un baba en couronne de chez Bourbonneux. Je jugeai le résultat transcendantal et l'indique volontiers aux raffinés.

Octave UZANNE.

CCXLIV

Gaufres de mon village.

Dans mon village de Lorraine, à Illoud, on fait les gaufres molles, ou dures, à chaque occasion de fête.

On les mange, c'est entendu, mais on va les faire tous ensemble autour d'un grand feu de bois, sur la braise.

Pour les gaufres molles, prenez un litre de lait, 500 gr. de farine, 4 œufs entiers, 125 grammes de beurre, une pincée de sel.

Battez les œufs comme pour une omelette. Ajouter le beurre qu'on a eu soin de faire fondre à l'avance. Puis mélangez soigneusement le tout avec la farine. Quand la pâte est bien formée, délayez lentement avec du lait, de façon à obtenir une pâte liquide très homogène.

Il ne reste qu'à verser dans le moule spécial pour gaufres molles une bonne cuillerée à soupe de cette pâte, et à chauffer.

N'oubliez pas de bien graisser le moule après chaque cuisson de gaufre.

*
* *

Si l'on veut des gaufres dures, ou tourtelets, le mélange à faire est le suivant : pour trois œufs, 500 grammes de farine, 6 cuillerées à bouche de sucre en poudre, 6 cuillerées à bouche de crème fraîche, une pincée de sel, et gros comme un œuf de beurre.

On bat d'abord les œufs, on met le sucre, la crème, le beurre fondu à l'avance, le sel, et on ajoute la farine *jusqu'à consistance d'une pâte légère.*

On prend la pâte avec une cuiller à café et on fait dans le moule, — un moule spécial pour tourtelets, — deux petites gaufres à la fois, quelquefois quatre.

Georges VILLA.

CHAPITRE XII

RECETTES ÉTRANGÈRES OU EXOTIQUES

ou le Tour du monde en trente plats.

Simples, naïves, sincères, ces recettes de Joséphine Baker, — cake au lard, bœuf au lard, bœuf aux œufs, — et telles qu'on les attendait de cette Vénus saltigrade, si fidèle à ses instincts, si près de la nature.

Maryse Choisy a chassé le tigre aux Indes, appris la chiromancie à Bénarès, fait du reportage en Russie bolchévique, avant de fonder le groupe des Suridéalistes et d'explorer les mystères des harems parisiens. Et c'est une moins de trente ans ! L'auteur d'*Un mois chez les filles* nous apporte une recette bigarrée comme son existence.

C. Cipra nous sert des plats de sa Bohême, du Caucase, de Serbie, d'un coloris chatoyant et d'une belle présentation. Et quelles épices ! Animalier pittoresque, traducteur ému des paysages de Loire, il aime la France et les Françaises, mais il laisse un peu de son cœur en Tchécoslovaquie. Il cherche le visage et l'haleine de la patrie dans le parfum de ses mets — qu'il cuisine lui-même.

Nourri de mirages singuliers et de charmes insidieux, ce subtil *Régal d'Hafiz* ne s'apparente-t-il point à la poésie de l'auteur du Potomak?

Exégète des élégances parisiennes, Marie Croci n'oublie pas qu'elle est du pays où fleurit la polenta.

Après avoir brillé dans l'opérette, — *Phi-Phi, La Dame en rose*, — Lucy Darbelle vend des frivolités, des parfums pour le jour, des parfums pour le soir. Ce souci du raffinement, vous le retrouverez dans cette recette placée sous l'invocation de *Shéhérazade*.

Harold English, vos savantes recettes arméniennes sont d'une délicatesse d'accent qui rappelle vos rapports de tons.

De l'admirable écrivain qu'était Gomez-Carillo, deux recettes de fougueux lyrisme.

Alin Laubreaux est trop gourmet pour ne point apprécier la cuisine chinoise.

Le *Cuissot de sanglier* d'Hugues Le Roux : souvenir d'exploration.

Stéphane Mallarmé a dirigé, vers 1874, la *Dernière mode*, sous le pseudonyme spiritueux de Marasquin. Il y publiait, d'une grâce alanguie et parfumée, des recettes créoles où il apaisait sa faim d'ailleurs :

Fuir ! Là-bas fuir ! Je sens que des oiseaux sont ivres
D'être parmi l'écume inconnue et les cieux.

Les Moussakas : succulente recette d'un écrivain pour qui se confondent, en s'augmentant l'un par l'autre, l'art de la cuisine et l'art de la volupté.

Pour établir sa recette, Frédéric Masson use de la précision avec laquelle il dressait un inventaire historique. Elle ressemble assez à celle de Jean Cocteau. Mais quelle différence de présentation ! Et comme deux caractères se dévoilent !

De J.-F.-Louis Merlet, une *Pimentade* de cette Guyane qui devient si pathétique sous sa plume.

Joseph Méry : *Pilau* romantique.

De l'éclectique et charmant François de Nion, dont la mère naquit aux Iles, un cari filial et séduisant.

Georges Rochegrosse lave une fraîche aquarelle espagnole.

Les *Beignets de Buffle* de Saint-André de Lignereux, véritables fruits du Jardin des Hespérides, s'affirment, par leur aspect esthétique, bien dans le style de cet amant de la belle matière, de ce prestigieux décorateur qu'est l'auteur de *Comment on renouvelle un art*.

Votre grâce malicieuse, amie des contrastes, vous suggère, Armand Vallée, malgré votre souple parisianisme, de choisir une recette de Guinée, mais combien épicée !

Le *Goguelmoguel* du charmant Georges Villa, souvenir de ses voyages en Russie tzariste, consolera peut-être quelques porteurs de fonds russes.

CCXLV

Bœuf aux œufs pochés.

Mélanger une boîte de *corned beef* haché avec un oignon coupé menu et trois pommes à l'anglaise. Façonnez en forme de petits pains. Faites dorer, sans vous endormir, à la poêle, et servez avec un œuf poché par-dessus. On peut également servir ce *corned beef* avec de la sauce tomate anglaise (tomatoes Katchup).

Moi, je préfère à la sauce tomate très épaisse.

Joséphine BAKER.

CCXLVI

Hote cake syroup.

Mélangez successivement une livre de bonne farine, une cuillerée à soupe de *beaking powder*, — je ne connais pas d'autre nom pour cette poudre, — un demi-litre de lait, deux œufs entiers, plus une cuillerée à soupe de beurre fin fondu. Salez légèrement. Remuez le tout avec vigueur et versez au moyen d'une petite louche sur une plaque chaude préalablement graissée au bacon ou au lard et faites dorer les deux côtés.

Ces cakes se servent garnis de sirop ou de confitures et de beurre.

Et vous en redemanderez !

Joséphine BAKER.

CCXLVII

Bouillabaisse hindoue.

Les dames hindoues, élevées dans un harem, et qui n'ont ni leur vie à gagner (puisque leur Maître et Seigneur leur fournit tout ce qu'elles veulent), ni à dire du mal de leurs consœurs (parce qu'elles sont foncièrement bonnes), ont beaucoup de temps. Et ce temps, elles l'emploient à faire de la cuisine un art difficile. Les moindres plats hindous prennent une bagatelle de vingt-quatre heures à se mijoter. En voici un :

Coupez en petits morceaux tous les légumes que vous pourrez trouver (et quelques autres), ajoutez-y toutes les épices du monde et de la lune : poivres de toutes les couleurs et de toutes les forces, cannelle, sucre, sel, ail, oignon, etc., une grande cuillerée de poudre de *curry* (1) (si votre gorge ne proteste pas aux picotements et si votre estomac est sérieux), quelques pousses de bambou, et faites cuire à tout petit feu pendant deux heures.

Coupez en menus morceaux une épaule de mouton, ajoutez-y toutes les épices du monde et de la lune (voir plus haut), et naturellement l'indispensable *curry*, et faites cuire à tout petit feu pendant deux heures.

Coupez en menus morceaux de la viande de bœuf et agissez exactement comme pour le mouton. (Cuisson : deux heures. Toujours à petit feu.)

Faites cuire des œufs durs avec du *curry*. (Il faut ne jamais oublier le *curry*.)

Faites bouillir du riz avec du *curry*. (Pour la quantité de *curry* à mettre, cela dépend uniquement de l'état de sensibilité de votre gorge.) Et toutes les épices sus-mentionnées. Pour avoir du bon riz, il faut le cuire à tout petit, tout petit feu pendant trois heures, puis l'asperger d'eau glacée.

Quand toutes ces choses auront été cuites et bouillies, vous les mélangerez savamment, vous ferez une sauce avec du *curry* et du *soya* (2). (Vous pouvez vous en procurer dans un des nombreux restaurants chinois de Paris.) Et vous remettrez le tout dans un four tiède pendant toute une nuit. Le lendemain ce sera prêt.

Je ne vous garantis pas que vous aimerez ça tout de

---

(1) Le curry est une préparation composée de piment, de racine de curcuma, de clous de girofle, de poivre blanc, de muscade.

(2) Liquide fermenté extrait d'une sorte de haricot.

suite, tout de suite... Mais, enfin, vous pouvez toujours essayer.

Un mot encore. Soyez discrets. Ne racontez pas à monsieur votre médecin que je vous ai recommandé ce plat. Les médecins sont les ennemis-nés de la bonne cuisine.

Maryse CHOISY.

CCXLVIII

Chachliky du Caucase.

Coupez de la viande de mouton en petites tranches rondes, de l'oignon en rondelles. Enfilez sur une brochette une tranche de viande, une rondelle d'oignon, une tranche de viande, une rondelle d'oignon, etc. Faites rôtir. Et mangez avec des légumes ou de la salade.

C. CIPRA.

CCXLIX

Rissoto serbe.

Faites sauter des morceaux d'épaule de mouton avec du sel, du paprika rouge, un peu de beurre.

Attention au paprika ! Ne forcez pas la dose : ça emporte la bouche et ça fait trop boire...

Quand c'est cuit, ajoutez une ou deux tomates.

Faites le riz à part, bien croquant, les grains bien détachés. Mélangez le tout.

C. Cipra.

PATISSERIES DE BOHÊME

CCL

Pudding à la Cipra.

Beurrer un récipient de terre, saupoudrer avec de la chapelure. Coupez des tranches de pain au lait et en recouvrir le fond du récipient. Ensuite, une couche de pommes découpées en minces lamelles, avec du raisin de Corinthe, du sucre en poudre, un peu de cannelle. Une nouvelle couche de tranches de pain, une nouvelle couche de pommes et ainsi de suite jusqu'au bord. Faites fondre un peu de beurre dans du lait sucré légèrement aromatisé de cognac. Arrosez-en votre préparation et mettez au four.

CCLI

Stroudle.

Mettez 140 grammes de farine sur votre planche à pâtisserie avec autant de beurre : travaillez cette pâte et

ajoutez du sel et une demi-tasse d'eau où vous avez délayé un jaune d'œuf. Laissez reposer au frais.

Vous faites deux tas de votre pâte. Etendez la première sur la plaque de fer graissée, vous la couvrez d'une couche légère de chapelure passée au beurre, d'une couche de pommes découpées en rondelles minces, de grains de raisin de Corinthe, de sucre en poudre mélangé de cannelle. Avec le rouleau vous étendez la pâte du second tas sur cette préparation, que vous recouvrez de toutes parts. Vous faites dorer au four et coupez en tranches.

CCLII

Napoléon en robe de chambre.

Une pâte comme pour le stroudle. Quand elle est bien étendue, vous la découpez en carrés. Vous posez sur chaque carré une pomme dont vous avez creusé l'intérieur, comblé d'un lit de raisin de Corinthe, d'un lit de confiture de groseille, d'un lit de sucre en poudre. On termine par une couche de beurre. On relève les quatre coins du carré de pâte comme ceux d'un mouchoir. On enveloppe la pomme de ce mouchoir, mais sans fermer complètement : les coins, qui se touchent, bien serrés, par le haut, ménagent quatre petites ouvertures en ove. On fait dorer au four.

Cela ressemble quelque peu à un chapeau à cornes, voire au petit chapeau de l'Empereur.

CCLIII

Boulettes aux prunes.

Une pâte avec de la farine, du lait très chaud, deux œufs, du sel. Il faut qu'elle soit assez compacte.

Vous en enveloppez des prunes entières en prenant bien soin qu'il n'y ait point la moindre ouverture, car vos boulettes se déferaient dans l'eau bouillante où vous les plongez. Remuez de temps en temps pour qu'elles n'attachent pas au fond. Vous pouvez les sortir quand elles montent à la surface.

Saupoudrez de fromage de chèvre dur râpé, de sucre en poudre, arrosez de beurre doré.

On peut remplacer les prunes par des moitiés d'abricots ou des tranches d'orange.

C. CIPRA.

CCLIV

Le Régal d'Hafiz.

Prendre trois livres de filet de mouton, retirer la peau et dégraisser à peine.

Couper par tranches, très très fines.

Mettre dans une terrine, ajouter trois cuillerées à bouche de riz sucré, 200 grammes de beurre.

Avoir deux épais choux de Milan, détacher leurs larges feuilles, en mollir cinq ou six ensemble dans l'eau bouillante et supprimer la côte centrale avec des ciseaux. Poser

alors une pincée de hachis sur une moitié de feuille, rouler, et ainsi de suite.

Garnir le fond d'une casserole avec des bardes de lard, des couennes. Sur ce lit, des cylindres de choux.

A moitié de la casserole, introduire, autour, deux fortes gousses d'ail, dont on enlève la première peau, et terminer l'arrangement des cylindres.

Une fois la casserole pleine, répandre dessus un bol de sauce tomate et un bol de bouillon de taille égale. Couvrir avec des parcelles de choux, pour que l'ensemble ne sèche pas.

Lorsque la mixture est bien en train de bouillir, pousser au four et laisser quatre heures.

On démoule comme un entremets.

De vives épices sont indispensables.

Jean Cocteau.

CCLV

Polenta farcie.

La polenta, le plat national des montagnards de l'Italie du Nord, se compose de farine de maïs cuite pendant vingt minutes dans l'eau salée, en remuant sans cesse. On la sert en la renversant sur une assiette, tel un gâteau, et on la coupe par tranches avec une petite ficelle mince et résistante.

Laissez refroidir ces tranches complètement. Prenez un plat allant au four, beurrez-en bien le fond. Trempez vos tranches de polenta dans du lait froid et rangez-les dans votre plat beurré. Préparez des restes de viandes

hachés finement, auxquels vous pourrez ajouter un peu de jambon cuit, gras et maigre, haché également. Placez une couche de ces viandes sur vos tranches, arrosez copieusement de parmesan et gruyère râpés, puis de sauce tomate, avec d'abondantes coquilles de beurre. Disposez des tranches accommodées ainsi jusqu'à épuisement des victuailles. Terminez par du fromage et du beurre, mettez au four vif, pas trop, et servez brûlant.

Maria CROCI.

CCLVI

Le Melon de Shéhérazade.

Voici une recette que j'ai rapportée d'un voyage en Turquie et que je trouve délicieuse. Elle évoque aux yeux de ma gourmandise tout le faste voluptueux d'un orient de Mille et une Nuits.

Faites une ouverture assez large sur la partie supérieure d'un beau melon. Retirez-en la pulpe, que vous détaillez en petits dés. Vous coupez également en petits dés des tranches d'ananas et de pêche. Vous les mettez, avec la pulpe, avec des framboises, des fraises, des lamelles de banane, dans votre melon, tout cela saupoudré de sucre. Remplissez ensuite avec du champagne très sec, du rossolis, de la crème de menthe, du marasquin, du kirsch. Proportions : moitié champagne, et les liqueurs en parties égales.

Remettez le couvercle du melon. Lutez la fente avec du beurre. Enveloppez le melon d'une serviette et mettez-le à rafraîchir pendant deux heures dans la glace pilée.

Dressez sur un plat garni de violettes de Parme. Servez à la cuiller.

Lucette DARBELLE.

CCLVII

Entremets nuptial.

(Recette arménienne pour quatre personnes.)

Pocher une belle poularde, en prélever tout le blanc. Effiler celui-ci en fibres aussi fines que possible. (Piler au mortier et passer au tamis ne ferait pas l'affaire.)

Faire bouillir cette masse dans un litre et demi de lait, à tout petit feu, en tournant très lentement jusqu'à consistance d'une béchamelle épaisse. Cela donne une crème onctueuse.

Sucrez-la, parfumez-la à l'eau de rose, étalez-la dans un compotier et servez froid.

On passe de la cannelle en poudre aux convives. Mais ce n'est pas absolument obligatoire.

Cet entremets se sert dans les grandes cérémonies, aux mariages, au premier de l'an.

Harold ENGLISH.

CCLVIII

Le Bœuf au blé.

(Recette arménienne.)

Prendre une belle pièce de bœuf dans le rump-steak. La faire bouillir pendant six heures et réserver le bouillon.

Effiler la viande très finement, puis l'immerger dans le bouillon avec du blé décortiqué. Salez légèrement, poivrez, laissez cuire à petit feu en remuant de temps en temps, pendant toute une journée.

Versez cette mixture dans un long plat de porcelaine, faire des trous à la surface avec le dos d'une cuiller, les remplir de beurre fondu, fortement assaisonné de paprika, passer cinq minutes au four et servir.

Harold ENGLISH.

CCLIX

Gallo in chicha.

(Recette du Salvador.)

La *chicha* est une boisson populaire de l'Amérique centrale, à base de grains de maïs ayant subi un commencement de germination auxquels on ajoute un ananas coupé en tranches et conservé à douce chaleur pendant quelques jours. L'ensemble ne tarde pas à entrer en fermentation; on l'arrose alors avec de la mélasse de canne à sucre, diluée d'eau tiède, et on laisse fermenter pendant trois à quatre semaines.

Le *gallo in chicha* se prépare, au Salvador, avec un coq de combat; il n'y a aucun inconvénient à lui substituer un poulet moins héroïque, tout comme on peut, à la rigueur, remplacer la *chicha* par du vin de Champagne doux, dans lequel on aura fait macérer quelques tranches d'ananas.

Le coq est mis à cuire, jusqu'à ce qu'il soit assez tendre, dans un court-bouillon avec force oignons et un peu d'ail.

Pour la sauce, on fait griller à sec : 250 grammes de semences de courge ou de potiron, mondées, 50 grammes de pain rassis, émietté, le quart d'une noix muscade râpée, trois gros piments rouges doux, secs, une forte pincée de piment fort, autant de poivre moulu, autant de safran. Piler ensemble tous ces ingrédients et mouiller peu à peu avec le bouillon du coq, qui doit être assez gras pour qu'il ne soit pas nécessaire d'ajouter du beurre; ajouter alors un bâton de cannelle, deux feuilles de laurier, un clou de girofle, une poignée de raisins secs, le coq découpé, des olives, des petits oignons, des pommes de terre tournées en gousses, des tomates pelées, quelques *chorizos* (saucisses espagnoles qu'on trouve chez les marchands de comestibles étrangers) et une bouteille de *chicha*. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que la sauce, qui doit être d'un beau rouge, soit suffisamment liée.

GOMEZ-CARRILLO.

CCLX

Riz à la Consuelo.

1° *Le riz.* — Faire revenir, à l'huile d'olive fruitée, un oignon et une gousse d'ail émincés; dès qu'ils auront pris couleur ajouter le riz, bien trié, et laisser blondir fortement; mouiller alors, environ trois fois à la hauteur du riz, avec du bouillon, ajouter une forte pincée de safran

et laisser cuire doucement pendant vingt-cinq minutes, sans remuer.

2° *La sauce.* — Faire « tomber » au beurre ou au saindoux un gros oignon haché grossièrement et une pomme de reinette, pelée et râpée ; après dix minutes de cuisson, ajouter une forte cuillerée à dessert de poudre de curry, un zeste et la moitié d'un jus de citron, un peu de sel, une forte cuillerée à soupe de raisins de Malaga épépinés et un quart de litre de lait de coco. (Quand on n'a pas de lait de coco frais à sa disposition, chose habituelle dans nos climats, on râpe l'intérieur d'une noix de coco et on laisse tremper dans de l'eau tiède, puis on exprime le suc à travers un solide torchon ; à la grande rigueur on pourrait employer du lait ordinaire, épaissi d'un peu de fécule d'arrow-root délayée à froid.) Laisser cuire à feu doux, jusqu'à consistance crémeuse.

3° *Garniture et dressage du plat.* — Parer et détailler en filets trois belles sardines à l'huile. Griller une minute sur la plaque du fourneau et passer à l'eau chaude des piments doux, rouges, verts et jaunes, les couper en filets de la même dimension que les précédents qu'on fera pocher à l'eau bouillante salée. (On peut, plus simplement, employer des piments tout préparés, en boîtes de conserve.) Faire griller, à sec, des amandes et des noix concassées.

Dresser le riz dans un plat rond en lui donnant une forme bombée ; disposer les filets en alternant les couleurs, saucer le bord du plat et saupoudrer le tout avec les amandes et les noix grillées.

On peut corser ce plat en lui ajoutant des bananes, coupées en deux dans le sens de la longueur et sautées au beurre.

GOMEZ-CARRILLO.

CCLXI

Crevettes à la Chinoise.

(Pour quatre ou cinq personnes.)

250 grammes de pois écossés, 250 grammes de crevettes grises, 125 grammes de champignons blancs, 125 grammes de lard maigre, os du jambon, 100 à 125 grammes de beurre pour le tout.

Chacun des éléments de ce plat doit être cuit séparément. On les réunit à la fin pendant quelques minutes dans la sauteuse.

Laisser tremper pendant dix minutes les champignons épluchés dans de l'eau aiguisée de vinaigre et ensuite les couper en dés. Coupez aussi le lard ou jambon en petits dés égaux, faites-les revenir dans du beurre; on ajoutera les pois quand les petits lardons seront dorés sans être desséchés. Laissez cuire pendant vingt-cinq à trente minutes, en couvrant la casserole avec une assiette creuse remplie d'eau.

Si les pois sont durs, peu juteux, ajouter pendant la cuisson une à deux cuillerées d'eau tiède.

Décortiquer les queues des crevettes et, dans une sauteuse ou même une poêle, les faire revenir dans un peu de beurre, pendant quelques minutes sur feu vif; éviter que les crevettes ne se dessèchent, ni qu'elles roussissent.

Faire cuire les champignons dans du beurre blanc après les avoir coupés en dés plus gros que les lardons. Gardez ce beurre qui servira à lier et à parfumer le tout.

Au moment de servir, mélangez ensemble pois, crevettes et champignons dans la sauteuse où ceux-ci ont été cuits, et donnez un coup de feu en agitant avec la cuillère de bois. Salez et poivrez avec le moulin à poivre,

suivant le goût des convives, servez dans un légumier chaud.

Alin LAUBREAUX.

CCLXII

Cuissot de sanglier à l'Ethiopienne (1).

Sur le plateau éthiopien, on tue beaucoup de sangliers phacochères. Voici comment nous en accommodions le cuissot.

Après l'avoir écorché, on le salait et on le rhabillait avec sa peau. On le plaçait dans un trou rempli de cendres brûlantes. On le recouvrait des cendres également brûlantes. On étalait la terre par-dessus et on la piétinait. J'enterrais d'ordinaire mes cuissots vers 7 heures du soir. Je les déterrais à 4 heures du matin, au moment de lever le camp. La grand'faim, sur la route, y était-elle pour quelque chose? J'ai gardé, en tout cas, du cuissot de phacochère sous la cendre un souvenir attendri.

Hugues LE ROUX.

CCLXIII

Confiture de coco.

Personne qui n'ait été tenté de prendre aux étalages une noix de coco; et, achetée, n'ait su qu'en faire. Le

---

(1) *Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs*, par Charles Blandin, chez Louis Damidot, à Dijon.

fruit, classique du loin, parmi les grenades, les oranges ou les ananas, demeure pour le Parisien à l'état de curiosité inutile. Voici l'une plus fines gourmandises des îles et des côtes, dont il devient l'ingrédient principal.

Mettre 500 grammes de sucre et un demi-verre d'eau dans une bassine de cuivre; lorsqu'il est au petit cassé, jeter, en le remuant avec une spatule en bois, un coco râpé dans le sucre.

Mettre, quinze minutes après, deux jaunes d'œufs et quelques gouttes d'eau froide dans une autre bassine; y verser le coco cuit en remuant toujours dans le même sens.

Parfumez à la vanille, à la cannelle ou à la fleur d'oranger; remettez au feu pendant cinq minutes et, après avoir laissé refroidir pendant cinq autres minutes, versez dans un compotier et servez la confiture froide, accompagnée d'*arrow-root*.

Stéphane MALLARMÉ.

CCLXIV

Les Moussakas.

(Aubergines farcies.)

Voici une recette que m'ont enseignée des amis égyptiens. C'est la recette des moussakas, plus vulgairement, des aubergines farcies.

Vous les coupez en long, par tranches d'un centimètre. Vous les mettez à dégorger dans une passoire couverte d'une assiette, elle-même chargée de poids. Une heure après, lavez, essuyez et faites revenir au beurre, jusqu'à

ce que l'aubergine soit d'une belle couleur dorée. Vous avez, préalablement, haché de la viande de mouton, un peu grasse; faites-la revenir de même, avec bon assaisonnement. Puis, dans une casserole ronde, vous rangez, par couches, tranches d'aubergine et viande hachée. Vous mouillez d'un succulent bouillon et vous mettez à cuire au four.

Il n'y a plus qu'à servir chaud, après avoir démoulé et nappé le plat d'une bonne sauce tomate ou béchamelle. Un peu de riz à l'égyptienne, offert en même temps, parachève ce mets très simple et très savoureux.

Victor MARGUERITTE.

CCLXV

Warache Malfouffe.

(Plat arabe.)

Prendre : 1° quatre livres de filet de mouton et les hacher, maigre et gras; y mêler huit cuillerées de riz bien lavé; ajouter un fort quart de beurre, sel et poivre, — un peu de cayenne, — surtout poivre. Bien mélanger le tout.

2° Choisir des feuilles de chou tendres, intactes et non déchirées, les faire blanchir à deux ou trois bouillons, ôter ensuite les contours.

3° Avec la moitié de chaque feuille, faire un rouleau du mélange ci-dessus. Ranger les rouleaux dans une casserole dans laquelle seront placés les os du mouton. Au milieu, mettre quatre têtes d'ail, chacune de la valeur d'une grosse noix.

4° Verser une sauce tomate de façon que le contenu de la casserole y baigne.

5° Couvrir avec une assiette qui entre dans la casserole, puis mettre la casserole au feu.

6° Faire cuire pendant trois heures, à feu vif pendant une demi-heure, à feu lent pendant deux heures et demie.

7° Servir en renversant adroitement et d'un seul coup la casserole sur le plat.

Frédéric MASSON.

CCLXVI

Pimentade guyanaise.

Choisir de beaux poissons de mer, en particulier mulets et loups. Préparer un bouquet d'herbes aromatiques, ajouter poivre rouge, épices, girofle et quelques piments d'Espagne ou des Antilles, longs et rouges (qualité spéciale à ces pays), aulx et oignons. Faire bouillir. Quand tout bout, y plonger les poissons entiers ou à très gros morceaux accompagnés de cinq à six crabes de taille moyenne. Après une heure, servir avec du riz à peine crevé.

Feuilles de laurier sur le tout.

J.-F.-Louis MERLET.

CCLXVII

Le Pilau.

A cause de leur barbe, ennemis du potage,
Les Turcs se sont toujours transmis en héritage

Le pilau, mets solide, et qu'un peuple barbu
Avale promptement, sans jamais l'avoir bu,
Car la soupe au bouillon, laissant sur le visage
Les vestiges huileux d'un liquide passage,
Excite le dégoût des convives blasés
Et ne peut convenir qu'à des peuples rasés.
Gens barbus, voulez-vous un pilau délectable
Qui, de ses rayons d'or, illumine une table?
Voici mon plan : prenez une livre de riz
Dans le Palais-Royal, chez Chevet, à Paris,
Mais un riz du Levant, vierge de la poussière
Que lui donne toujours l'Égypte nourricière.
Il faut faire étuver avec soin, au charbon,
Un peu de veau, de bœuf, un morceau de jambon,
Une poule fort jeune et dans les champs nourrie
De graines que le vent apporte à la prairie...
Six heures sur le feu laissez mûrir le tout.
Et puis, dans un bouillon odorant, plein de goût,
Versez le riz. Il faut qu'il cuise une heure encore.
Prenez le safran fin, qui parfume et décore,
Jaunissez-en le riz, et mon art vous promet
Un pilau tel qu'aux cieux en mange Mahomet.

Joseph MÉRY.

CCLXVIII

Le Cari de l'Ile Bourbon.

Ce cari-là n'est pas le carry anglo-indien, qui a un goût de laudanum, c'est la vieille fricassée française, de poulet ou de poisson, — exquise avec du poisson, — à laquelle on ajoute un safran jaune qui ne se trouve que

chez un marchand de comestibles de la place de la Madeleine, Hédiard.

On assaisonne avec du gingembre, du piment doux, des tomates, et, en mangeant, on peut ajouter à ce ragoût, passablement infernal, un peu de sauce *papa*, ou de piment *enragé*. Mais gare au palais !

Le cari doit être accompagné de riz à la créole, et ce point n'est pas le moins compliqué du grand œuvre, car la saveur à peu près neutre de cet aliment est nécessaire pour équilibrer celle du cari.

Il faut, pour le faire, prendre du *riz à veau*, du *riz à quatre sous* (1) la livre, proposition devant laquelle une cuisinière se hérisse généralement d'horreur. Mais restez sourd à son indignation, cette qualité de riz est la seule qui réussisse pour la préparation suivante :

Faites mettre ce riz dans une casserole *sans le moindre condiment*, ni sel, ni beurre; versez dans ce récipient de l'eau froide de manière qu'elle dépasse d'environ deux doigts, couvrez et laissez cuire jusqu'à évaporation.

Alors, vous aurez un riz sec, blanc, s'égrenant sans se coaguler, se mêlant à la sauce et lui donnant sa valeur et son fondu. Mais il faut le servir à part.

A l'île Bourbon, où un hasard d'émigration fit naître ma mère, le cari est un plat national et quotidien. On le sert avec des *rouguils*, faits d'aubergines hachées, de tomates ou de crevettes. Mais le cari de *bichiques* (ce sont de tout petits poissons qu'on trouve aussi sur nos côtes de Provence, mais sous un autre nom), le cari de *bichiques* est une merveille. Vous en trouverez en conserve, chez le même Hédiard.

François DE NION.

P. S. — On me dit qu'il faut laisser le riz crever avant de le couvrir. Cela nous ramène aux bassesses du naturalisme.

---

(1) François de Nion a composé cette recette avant la guerre.

CCLXIX

Gaspacho.

Émiettez dans un mortier une poignée de mie de pain rassis, ajoutez-y sel, poivre, ail, deux poivrons coupés en morceaux, trois belles tomates et une cuillerée à soupe d'eau.

Pilez jusqu'à ce que le tout soit en bouillie, puis ajoutez goutte à goutte deux cuillerées d'huile d'olive, mettez cette pâte dans la soupière, coupez un concombre et un oignon en tranches fines, posez-les sur la pâte.

Laissez reposer une demi-heure, puis ajoutez dans la soupière une demi-livre de pain coupé en dés, de la glace, et remplissez avec de l'eau fraîche. Saupoudrez le tout avant de servir d'une grosse pincée d'origan haché finement et d'une cuillerée de vinaigre.

Georges ROCHEGROSSE.

CCLXX

Beignets de buffle.

C'était à la fin du siècle dernier, à Madagascar. On venait de s'emparer de Tamatave et je servais dans la marine. J'étais à terre, président de table des seconds maîtres.

A tous les repas, on nous donnait de magnifiques rôtis de buffle dont personne ne voulait. C'était pourtant une

viande fort savoureuse, persillée, provenant de bêtes paissant dans des prés salés.

Mais il faisait une telle chaleur que nul n'avait d'appétit. On se contentait de boire et on s'anémiait.

C'est alors que j'eus l'idée de couper cette viande en petits cubes, que l'on faisait frire légèrement et qui s'enrobaient d'une belle croûte dorée.

Présentés sous la forme de perles d'or, ils nous firent retrouver notre appétit.

On pourrait ainsi traiter la viande de bœuf.

Ces beignets étaient vraiment délicieux.

SAINT-ANDRÉ DE LIGNEREUX.

CCLXXI

Le Tchévé.

Voici un plat indigène que j'ai goûté très souvent en Guinée portugaise et qu'on appelle le « Tchévé ».

Ce plat a ceci de particulier que chaque convive prépare sa sauce lui-même, soit des cornichons, de petits oignons, de la moutarde, de la sauce anglaise, enfin, tout ce qui emporte la bouche, délayé dans de l'huile de palme chaude (mais peut-on en trouver à Paris ?) sinon dela sauce tomate claire.

On y ajoute du riz, puis des huîtres cuites, et l'on fait de tout cela une ratatouille que l'on mange bien entendu sans pain.

A défaut d'huîtres cuites, on peut y mettre du poulet très cuit, de manière que la chair seule figure dans le plat, les os et la peau s'étant détachés d'eux-mêmes.

J'ai donné cette recette à de nombreux amis qui m'ont remercié après l'avoir goûtée.

Armand VALLÉE.

CCLXXII

Le Goguelmoguel.

(Cocktail russe.)

Cette recette est connue de ceux qui ont vécu dans les milieux russes. Je l'ai apprise, avant la guerre, pendant un de mes séjours à Tsarskoé-Sélo, où j'étais l'invité de la grande-duchesse Marie et du grand-duc Boris.

Ce nom de goguelmoguel que je donne à cette sorte de cocktail n'est sans doute qu'une approximation phonétique. Qu'importe? Ce cocktail fait le bonheur des amis qui viennent dîner chez moi. Tous m'en réclament la recette.

Absorbé après un gros effort de travail, voire après une fatigue amoureuse, il vous met le sang en feu et le cœur en place. Avant le repas, il vaut un apéritif. J'ai remarqué que les dames semblent surtout l'apprécier...

Comme on doit le préparer individuellement, on peut lui donner la force que l'on veut. Mais on peut aussi le préparer pour plusieurs personnes dans un grand récipient, si par exemple on a des invités non initiés, et le verser ensuite dans des verres à porto.

Voici la recette pour une personne : une cuillerée à soupe de sucre en poudre au fond d'un bol; faire tomber un jaune d'œuf dessus, en prenant bien soin de ne pas mettre de blanc; recouvrir d'une seconde cuillerée à

soupe de sucre; battre avec une fourchette jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pâte presque blanchâtre : c'est l'affaire de cinq minutes. Verser un verre à liqueur de kirsch, de quetsche ou de mirabelle. On rebat encore pour bien malaxer le tout. Servir dans un verre fin et boire avant qu'il y ait dépôt.

On peut, selon les préférences, charger en sucre ou en kirsch, mais sans trop s'écarter de ces proportions, sous peine de perdre le charme velouté et perfide du goguel-moguel.

Georges VILLA.

CHAPITRE XIII

SINGULARITÉS, CURIOSITÉS, HUMOUR ET FANTAISIE

Il est peut-être hasardeux de faire de la gastromancie avec des recettes humoristiques, où chacun s'efforce d'apporter le plus de fantaisie possible, en marchant, au besoin, sur les traces de ce Maincave, cuistot aux armées pendant la guerre, apôtre de la cuisine futuriste, qui imagina le *Bœuf au kummel garni de bananes farcies de gruyère*, le *Poulet au muguet*, la *Sardine au camembert*, la *Côtelette à la menthe*, la *Sole au rhum*, avec une crème Chantilly égayée de sauce tomate et quelques gouttes d'essence de chypre ou de verveine.

Voilà qui dépasse singulièrement les *Plats nouveaux* de Paul Reboux, qui contiennent d'ailleurs d'excellentes recettes.

Il faut avouer qu'il y a toute une partie de la cuisine qui patauge dans une morne routine. Nous ne varions pas assez les accommodements de nos légumes. Nous pourrions chercher des mélanges inédits et ne pas nous en tenir à quelques garnitures rituelles : canard et pois, oseille et veau, etc.

Après cette parenthèse, je reviens à mes fantaisistes. André Salmon a conté, dans un *Almanach de Cocagne*, qu'à l'aube de ce siècle des jeunes poètes se délectaient d'omelettes au pernod et de haricots au bitter.

Alfred Jarry et Guillaume Apollinaire composaient d'étranges recettes culinaires. Louis Sonolet a inventé le café-chartreuse. Et Max Jacob s'enorgueillissait de connaître « Cent façons d'accommoder le riz bouilli au naturel ».

A travers la fantaisie capricante de nos recettes, nous retrouverons cependant les auteurs avec les caractères.

Marcel Arnac, Albert Guillaume, F. Gottlob, Mars-Trick, nous rappellent qu'ils sont d'espiègles et ingénieux dessinateurs, prompts à saisir les tics et les travers de leurs contemporains.

Georges Barbarin, qui a célébré les légumes avec humour dans un livre exquis, *De la rose à l'artichaut*, écrit d'ironiques poèmes gastronomiques en prose.

La *Bavaroise à la gnaule* nous convainc que Jacques Boulenger manie le persiflage avec une grâce redoutable.

Vous rimez, Marise Choisy, votre entremets suridéaliste en vers un peu suridadaïstes. Vous me faites penser à un quidam qui offrirait à une vieille dévote des roses enveloppées dans l'*Humanité*, en entortillant votre bourgeoise recette de versiculets gavroches.

Orateur disert et narquois, romancier ironique et câlin, Georges Delamare cache beaucoup de pitié sous sa verve persifleuse. Il le prouve en dédiant une recette de *Bisque* au nouveau pauvre.

Ce charmant poète, ce Normand pince-sans-rire qu'est Hugues Delorme, devait chanter le los du pot-au-feu, pour célébrer ses vertus odoriférantes au nez des snobs.

C'est mieux qu'une recette que nous octroie le poète d'*Ames*, c'est un précieux conseil : « Buvez les liqueurs avant le café. » Essayez. Vous en éluciderez et savourerez

mieux les aromes. Saluez dans ce conseil toute la pertinente audace de Fernand Divoire en poésie.

Trois strophes au sourire morose de ce délicieux Georges Docquois, qui fonda l'*Académie de l'Humour français*, et dont la vie fut un modèle de bonne grâce et de dignité.

Il faut, Maurice Duplay, brandir comme vous le sceptre de la critique, traquer au fond de son puits une vérité transie, pour recommander cette *Soupe de Perroquet*, plus sévère encore que sa sœur ibérique, le *gaspacho*, mais qui ne doit point laisser d'être agréable, à la campagne, au cœur de l'été, après une séance de flirt décevant.

B. Dussane, qui conférencie sur *La Politesse à table*, l'ordonnance des repas et la psychologie de la cuisine, se contente d'une recette d'œuf à la coque. Mais il faut grimper à trois mille mètres pour le déguster. Beaucoup d'esprit, aucune prétention chez cette alpiniste.

Prince de l'Humour, Gabriel de Lautrec nous sert deux exemples de cette fantaisie profonde et dépouillée qui font de lui notre Mark Twain.

Adolphe Menjou nous fait de la cuisine de grande vedette, mais avec une mesure qui trahit son origine. Ce n'est pas un homard à l'américaine. C'est un homard à la française.

Léon Riotor, qui a si bien vu Montmartre dans la *Colle*, n'oubliera jamais ses brouillards lyonnais.

Arbitre des élégances masculines, Pierre de Trévières contrôle les élégances de la Table et se peint dans son narquois badinage.

Le hasard d'un classement, la fatalité d'un ordre alphabétique veut que votre recette, Clément Vautel, termine ce volume. Je m'en excuse, mais vous avez trop d'esprit pour m'en vouloir de vous placer en vedette américaine. Et vous allez clore cet *Essai de Gastromancie* sur un éclat

de rire, sur une page de fine satire, où l'on retrouve toute votre verve alerte et parfois gavroche, toute votre franchise et votre observation. Grâce à vous, j'ai une fin de troisième acte tout à fait réussie.

CCLXXIII

Homard à l'américaine.

Il y a encore quelques années, on achetait le homard à l'américaine en Amérique. Mais, aujourd'hui, à cause du change, il est préférable d'acheter un homard breton et de lui apprendre l'anglais. C'est plus long, mais c'est moins coûteux.

Quand votre homard est suffisamment calé, vous lui lisez une page de "*Saint-Lettres*", et, s'il rougit, c'est qu'il est à point : il ne reste plus qu'à le déguster.

Marcel ARNAC.

CCLXXIV

Concombre à deux fins.

Prenez un concombre, épluchez-le, enlevez les pépins, coupez-le en petits morceaux, ajoutez de la vaseline pure et de la teinture de benjoin, chauffez dix minutes et laissez figer.

Cela vous donnera une excellente pommade pour le

visage, qui constituera également pour les personnes obligées de vous embrasser un hors-d'œuvre exquis.

Marcel ARNAC.

CCLXXV

La Pomme de terre en robe de chambre.

Une robe de chambre? Un maillot tout au plus. Il épouse ses rondeurs et moule ses fossettes.

Après une heure de sommeil sous la cendre, la pomme de terre se déshabille aisément, parce qu'elle a trop chaud d'abord, puis parce qu'elle est trop bonne fille.

Une fois nue, on peut la mettre à la sauce que l'on veut.

Celles-ci ont la chair d'un blanc farineux, celles-là sont roses comme un flamant, ou jaunes comme une Malaise.

Early, Hollande, Marjolaine, je vous baptise au nom du pain, du beurre, du sel. Ainsi soit-il!

Georges BARBARIN.

CCLXXVI

Le Boudin.

Lové sur le marbre de la charcuterie, dort-il, ce serpent funèbre? Il entasse les uns sur les autres ses anneaux sombres et luisants. Au-dessus de lui pendent quartiers et jambons, stalactites multicolores, et les gros lombrics roses des saucisses en chapelets.

Les acheteurs s'approchent impunément. Le boudin reste immobile. La charcutière en déroule une spire et je m'aperçois qu'il est mort. Quelqu'un, je ne sais qui, lui a déjà coupé la tête, et le couteau sans cesse le mutile tronçon par tronçon.

Son sang noir est figé parmi des filets de graisse blanche.

Il fleure l'hémorragie et la congestion.

Longs caillots recroquevillés, les boudins meurent d'apoplexie.

Georges BARBARIN.

CCLXXVII

La Bavaroise à la gnaule.

Je n'oserais dire que cette recette me soit rigoureusement particulière, car nous l'employions souvent pendant la guerre. Mais elle est propre, je vous l'affirme, à enchanter les gourmets. C'est *la bavaroise à la gnaule*.

Emplissez de bonne gnaule un quart de fer-blanc. Mettez-le sur un feu de bois frais. Délayez dans la gnaule, pendant qu'elle chauffe, plusieurs tablettes de chocolat. Battez énergiquement avec une cuiller d'étain et servez bouillant. C'est exquis.

Jacques BOULENGER.

CCLXXVIII

Entremets suridéaliste.

Des biscuits à la cuiller.
Confitures sur le dos.

Laissez-les humer de l'air.
Trempez-les dans du porto.

Que la crème fouettée
Les drape comme un suaire,
Qu'amandes soient plantées
— C'est tout ! — dans leur sein lunaire.

Et servez. — Facile à faire.

Marise CHOISY.

CCLXXIX

La Bisque du Nouveau Pauvre

Viveur du bon vieux temps, contemporain du Café Anglais, cher oisif, c'est à toi qu'est dédié ce potage. Tu as connu l'époque charmante où le travail n'était pas encore déifié, où l'on savait s'amuser sans le faire exprès... Aujourd'hui, plus riche de souvenirs que de pécune, tu évoques, en supputant tes revenus chétifs, les grands soupers d'il y a vingt ans, à un louis par tête... Eh bien, quelque prochain soir, demande donc à ta bonne de te cuisiner cette bisque, aussi bon marché qu'une soupe à l'oseille. Je gage que tu retrouveras dans son parfum et sa saveur les images de ton brillant passé.

*
* *

Mettre dans une casserole un morceau de beurre. Quand ce beurre est bien blond, y jeter pommes de terre,

carottes, navets, oignons, le tout coupé en petits morceaux. Laisser revenir, de manière que les légumes soient dorés. Ensuite, emplir la casserole d'eau chaude, ajouter tomates coupées en quatre, ail (plusieurs gousses), persil, thym, laurier, sel, un piment ou, à défaut, poivre fort (et abondant). Faire cuire une heure et demie. Retirer du feu, écraser au pilon. Remettre au feu jusqu'à ébullition. A ce moment, jeter en pluie quelques cuillerées de tapioca et servir très chaud un quart d'heure après.

Georges DELAMARE.

CCLXXX

Éloge du Pot-au-Feu.

« Le bouillon est néfaste à beaucoup d'organismes
(*Gazettes médicales.*)

Ainsi, le bouillon confortable,
Avant-coureur des autres mets,
Ne paraîtra plus sur la table
Sans ordonnance désormais.
Bientôt même (ça m'incommode,
J'en fais bourgeoisement l'aveu)
Son bœuf n'étant plus à la mode,
On dira : — « Feu le pot-au-feu !... »
Pourtant, régal de la famille
Et symbole de tout repos,
En fortes vertus il fourmille,
Rendant l'âme et le corps dispos.

C'est au cœur de la vieille France
Que sa gloire se décida...
Qui de nous pourrait sans souffrance
Goûter à l'olla-podrida?...
Et sans vouloir vous chercher noise,
— Potages garbure, crécy,
Dauphine, joconde, brunoise, —
Vous ne valez pas celui-ci...
Point d'honneur de la ménagère,
Notre national bouillon
Ne se fait pas à la légère
Et désarme l'esprit brouillon.

Il nécessite l'âpre zèle
Où l'artiste se reconnaît;
On le soigne comme on cisèle,
Amoureusement, un sonnet.
Toute négligence est fatale;
La cuisinière, par degrés,
Doit, telle l'antique vestale,
Entretenir les feux sacrés.
Au suc délicat du légume
Quand la viande a mêlé son sang,
Avec ferveur, elle l'écume
D'un geste lent et caressant...

Et foin de l'absurde servante
De Pontoise ou de Bernouilly
Qui prétend faire (elle se vante)
Et bon bouillon, et bon bouilli.
On n'a que l'un ou l'autre, en somme,
La raison nous l'indique bien :
Un consommé ne se consomme
Que si le bœuf ne vaut plus rien;

Et c'est une utopie étrange
De vouloir en obtenir plus.
— Autant vouloir manger l'orange
Dont on vient d'exprimer le jus !...

Hugues DELORME.

CCLXXXI

Conseil pour boire les liqueurs.

L'art du gourmet est-il de confectionner des recettes ou de savoir déguster des plats tout cuits ?

Permettez-moi seulement un conseil de dégustation : boire les liqueurs *avant* le café.

Fernand DIVOIRE.

CCLXXXII

Argile au zéphyre.

Bien que réputé gastronome,
En matière d'invention
Je ne suis, mes amis, qu'un homme
Très sot, à la réflexion.

De vrai, je n'inventai que cette
Recette-ci (mais est-ce bien
Une véritable recette ?
Jugez-en — moi, je n'en sais rien —) .

O pauvre poète lyrique,
Toi qui manges si peu souvent,
Tu peux toujours prendre une brique
Et la beurrer avec du vent.

Georges Docquois.

CCLXXXIII

La Soupe de perroquet.

Nous sommes au sein de l'été, au cœur de la canicule, et la canicule est la pire ennemie du gastronome, puisqu'elle enlève l'appétit. L'estomac bondé, le cœur barbouillé, la langue empâtée, le palais racorni boudent au plus délectable menu. Le coulis divin n'allèche pas plus que le brouet saumâtre. On a soif, exclusivement soif. Il semble que l'on engloutirait, sans se désaltérer, des sources, des lacs, des fleuves, et l'on rêve d'être transformé en mascaron de fontaine, pour qu'une eau fraîche vous passe par la bouche, éternellement... Voici venue l'époque de la soupe de perroquet.

Versez de l'eau dans la soupière; laissez-y choir quelques morceaux de sucre, puis couler, selon vos possibilités, de la piquette ou du chambertin; pour finir, jetez-y des tranches de pain plus finement taillées que celles qui flottent sur la bouillabaisse, tout imbibées d'un jus couleur de soleil couchant. Ainsi vous vous préparerez un régal qui ranimera en vous la faim, et qui vous réconciliera avec la table.

Maurice Duplay.

CCLXXXIV

Œufs à la coque à l'eau de neige.

(Gastronomie alpiniste.)

Ces œufs ne peuvent se manger qu'à une altitude minima de 2.700 mètres, après plusieurs heures de marche.

On ne trouve plus d'eau.

On fait fondre de la neige à l'aide d'un petit réchaud à alcool. On retire l'œuf de la boîte spéciale où sa fragilité est protégée.

L'œuf à la coque sur un glacier est un régal inoubliable.

Blanche DUSSANE,
de la Comédie-Française.

CCLXXXV

Omelette à la Raspail.

(Pour quatre personnes.)

Prenez six œufs de pintade d'une absolue fraîcheur, que vous ferez mirer, pour plus de sûreté, par un des astronomes chauves et diplômés de l'Observatoire de Paris.

Battez-les sérieusement, avec une truelle du Grand-Orient, en y incorporant trois onces de cerfeuil stérilisé, trois têtes d'ail farcies de rhubarbe, dix-huit grammes d'assa fœtida, trente-deux grammes de camphre en poudre et une légère pincée de sucre de canne sinapisé.

Faites fondre dans une poêle d'argent un quart de beurre d'Isigny et versez-y votre omelette que vous retournerez

six fois au rythme du dernier jazz-band, moulu par votre phonographe électrique-moulin à café.

Servez dans un plat très chaud, avec du chiendent décortiqué et des queues de cerises trempées dans la teinture d'iode, en entourant votre plat de lames de truffes alternant avec des boules de naphtaline frites à l'axonge goménolée et des petits losanges de sparadrap imbibés d'arnica.

Arroser d'eau sédative en envoyant à table.

Une bouteille de Janos 1915, ambré extra dry, accompagne dignement ce mets de haut goût, très apprécié dans les agapes confraternelles des hautes sommités médicales.

F. Gottlob.

CCLXXXVI

Brochet Lucullus.

De même que, pour faire un civet, vous prenez un lièvre, vous prenez un brochet, mais *un brochet vivant*, car c'est là l'originalité de cette recette : il s'agit de faire manger par l'animal lui-même tous les ingrédients, condiments, etc, destinés à parfumer sa chair et à la rendre tout à fait délectable. Vous mettez donc votre brochet en observation dans un vivier d'une contenance d'environ dix litres d'eau distillée.

Vous purgez l'animal avec de la magnésie calcinée pendant trois jours consécutifs, une cuillerée à café matin et soir. Il va sans dire que vous changez l'eau chaque fois que la purgation produit son effet.

Ce traitement préliminaire terminé, vous placez le brochet (toujours vivant, bien entendu) dans une poissonnière pouvant contenir un litre d'eau (de Vittel, de préférence), vous ajoutez un gros bouquet de persil, deux poignées de sel, trois poignées de poivre rouge, deux gros oignons découpés, une carotte, deux douzaines de champignons de couche, trois ou quatre tomates et une demi-bouteille d'excellent vin blanc. Le brochet, poussé par la faim, ne tardera pas à dévorer tous ces assaisonnements. N'attendez pas qu'il les digère ! Mettez le récipient sur feu doux, couvrez et laissez bouillir pendant une heure au moins.

Assurez-vous que le brochet est bien mort, retirez du feu, laissez refroidir et servez sur un plat long, dit plat à poisson, que vous garnissez de petites barquettes de mou au vin surmontées d'un carré de roquefort saupoudré de cannelle. Les petites arêtes se servent généralement à part, dans la sauce mayonnaise; mais, pour parer votre plat, vour prenez des petits pois du jour, vous en enfilez cinq ou six à l'aide des grandes arêtes que vous plantez en rond sur des fonds d'artichauts crus recouverts de sucre en poudre. Pour orner la tête du brochet, vous disposez autour une fraise de veau à la Henri IV, deux gousses d'ail pour le blanc des yeux au centre desquelles vous fixez, avec une pointe de seccotine stérilisée, un petit rond de drap noir ou mieux de truffe (si vous en avez les moyens) pour représenter avantageusement la prunelle.

N. B. — Vous pouvez varier à l'infini l'expression des yeux en changeant de place cette prunelle postiche.

P. S. — Le seul et mince inconvénient de ce mets succulent et raffiné, c'est de provoquer parfois chez les convives des nausées qui sont accompagnées d'une contraction involontaire des muscles du pharynx, de l'œsophage et des parois abdominales. On devra administrer un calmant

et anesthésique local (potion de Rivière), la potion acide étant additionnée de quelques centigrammes de morphine ou de cocaïne, eau chloroformée et menthol.

Albert GUILLAUME.

CCLXXXVII

Omelette aux œufs durs.

L'omelette aux œufs durs se prépare ainsi : vous faites durcir des œufs, à raison d'un par personne, et davantage naturellement, si le nombre des convives est plus important. Puis vous les coupez en quatre, dans le sens de la longueur, pour ménager le jus.

Cela fait, vous confectionnez une omelette ordinaire, avec des œufs bien battus. Quand elle commence à cuire, vous y précipitez vos quartiers d'œufs durs, en les espaçant pour qu'ils ne se rejoignent pas. Vous repliez l'omelette sur eux, pour qu'on ne les voie pas, et que les convives ne se doutent de rien.

Ce plat, quand il est réussi, suscite, chez l'estomac, une stupeur agréable qui facilite singulièrement la digestion.

Gabriel de LAUTREC.

CCLXXXVIII

Beurre rôti.

Il faut, par ces temps de vie chère, utiliser toutes les

ressources que la nature bienveillante met à notre disposition.

Grâce aux progrès de la science, le beurre est un des aliments les plus accessibles, pour son prix, et les plus utilisables, à cause de son innombrable variété.

On peut le préparer de cent façons et toutes économiques. Le beurre est véritablement, comme disait lord Byron, le lard du pauvre.

Et, en même temps, le régal des gourmets.

Vous prenez un bon morceau de beurre frais, de deux livres à un kilo, et le mettez à la broche, par le milieu. Puis vous le placez sur un feu vif de bois, de copeaux de cèdre si possible. Et vous faites tourner vivement. Il se forme aussitôt une couche de beurre brûlé, croustillante, qui emprisonne le reste, et lui permet de mijoter. Une minute suffit largement.

Débrocher, saler, poivrer, arroser de paprika, pour édulcorer, et servir chaud.

La seule chose essentielle est que le beurre soit assez vivement saisi pour être cuit avant d'avoir le temps de songer à fondre.

Gabriel de LAUTREC.

CCLXXXIX

Entrecôte d'éléphant provençale.

Faire cuire l'entrecôte à la broche, devant un feu de bois de justice, après avoir enlevé les globules rouges du sang.

Préparer, d'autre part, une sauce provençale, selon la recette suivante : prenez un foie d'agneau tué le

25 décembre de l'année précédente et un gésier d'orfraie; pilez-les dans un mortier d'agate jusqu'à ce que vous obteniez une mixture d'un beau vert véronèse, que vous délayez avec une double pinte d'anis del oso et quinze centilitres de vespétro; passez soigneusement et exposez votre sauce à la fenêtre, dans un récipient découvert, à l'heure où les voisins secouent les tapis en éternuant.

Quarante-trois minutes avant de vous en servir, faites chauffer cette sauce aux bains Marie, quai de la Mégisserie, après y avoir jeté de la graisse de chevaux de bois, du sel, du poivre, des quatre épices, de la poudre de perlinpinpin, de l'estragon de Villars, du basilic de Montmartre, des peaux de saucisson de lion, des bigoudis hachés menu, une molaire d'ornithorynque et un réveille-matin qui sonnera la bonne quand la sauce sera à point.

Versez-la sur les entrecôtes, dans un vaisseau de porcelaine ellipsoïdal. Et jouez de la trompe de chasse pendant que le valet de chambre passe le plat en criant au fou.

MARS-TRICK.

CCXC

L'Impromptu d'Albert.

(Dans Monsieur Albert, *Adolphe Menjou représente un maître d'hôtel de grand style. Au cours de ce film, il doit donner la mesure de ses talents culinaires.*

Il se mit en tête, un jour, de confectionner un plat de sa façon, nullement indiqué par les maîtres queux qui le conseillaient, tandis qu'on tournait Monsieur Albert.

Ce plat improvisé, qui est une façon originale d'apprêter le homard, fut trouvé exquis.)

Disposez dans un plat allant au four des rondelles de queues de homard, le homard ayant préalablement été passé à l'eau bouillante. Les napper de la préparation suivante : crème fraîche relevée d'une pointe de piment, de quelques gouttes de citron, d'un coulis de champignons, de jus de tomates, d'un petit verre de fine. Décorer avec des lames de truffes et des perles de caviar. Quelques noisettes de beurre. Laisser au four doux pendant quelques minutes.

Adolphe MENJOU.

CCXCI

Fromage à la Lyonnaise (1).

— Tu v', tu v' vas bien?

C'était la radieuse figure, un peu bégayante, de Paul Mariéton, ce bon Lyonnais qui devait se découvrir une âme de félibre provençal, fonder la *Revue félibréenne*, devenir « chancelier du Félibrige ».

Pour l'instant, il n'était encore que Lyonnais et dirigeait *La Revue lyonnaise*, où je venais de publier 40 pages : *Les Lyonnais et leur influence*. Gros succès ! Un article de tête de Francisque Sarcey, dans le *XIX*e *siècle*, et divers autres commentaires.

— Je v', je v' viens de r'recevoir une lettre de Renan. Les Lyonnais sont tout, dit-il (large rire, Mariéton

---

(1) Charles Blandin, *Cuisine et Chasse de Bourgogne et d'ailleurs*, assaisonnées d'humour et de commentaires, chez Louis Damidot, libraire, à Dijon (1920).

s'épongea le front qu'il portait dénudé), François Coppée m'écrit qu'il voudrait être Lyo...Lyonnais, s'il n'était de Mont...Montrouge... Tu v' viens goût... goûter?...

C'était à la sortie du parc de la Tête-d'Or, aux Charpennes.

Beaucoup de marchands de vins-restaurateurs, comme ils étaient à l'époque : petite maison, immense jardin, avec de nombreux berceaux de feuillage, qu'à Lyon on dénommait *gloriettes*.

Comme à l'accoutumée, quand deux Lyonnais s'attablaient sous une *gloriette*, Paul commanda un saucisson, du beaujolais et, pour terminer, du « fromage fort ». Des deux premiers que dire? On les connaît : c'est le dur saucisson de ménage gibbeux (qu'il ne faut pas confondre avec le cylindre argenté d'exportation) sorti bouillant de sa cuisson, servi entier sur le plat chaud, où le mangeur taille à même sa rondelle fumante, c'est le délicieux vin clair qu'on ne boit que là, car « il ne supporte pas le voyage »...

Puis, plongeant nos couteaux dans un pot de grès, nous étalâmes chacun une tartine de fromage « fort ». Et de grimacer ! — « Je n'ai jamais pu m'y faire », avoua mon ami. Son regard comique quémandait l'explication que la servante fournit aussitôt, pensant qu'il désirait connaître la recette de cet incomparable accessoire alimentaire :

— Je prends des fromages de chèvre bien secs, des petits rougerets. Je les râpe ou les découpe en copeaux dans une terrine, en les arrosant, couche par couche, d'un bouillon de poireaux, tiède ou chaud. Dernier jus par-dessus, et je laisse tremper.

— Ça, du poireau?... C'est rud... rud...rudement fort !...

— Ah ! dit-elle, à mon bouillon, je joins du thym et de l'estragon, du poivre et des quatre épices, plus un verre de vieille eau-de-vie... Pour quéq' clients qui préfèrent,

j'oublie même le poireau pour n'y mettre que de l'eau-de-vie...

Elle nous montra du geste un consommateur voisin qui se délectait d'un copieux « lapin huppé », savoureuse salade moutardée de cervelas et d'oignons hachés.

— Çui-là, par exemple, ajouta-t-elle.

Mariéton ne dédaignait pas de vanter le fromage à la Lyonnaise, en prétendant, dur comme fer, qu'il trouvait ça exquis.

Vous ignoriez certainement la recette. Elle pourrait faire la fortune d'un restaurateur avisé.

Léon RIOTOR.

CCXCII

Menus littéraires.

Nous raffinons sur tout et le moindre de nos plaisirs se rehausse d'esprit.

Connaissez-vous la mode actuelle ? Sur les tables parées, parmi les mets délicats, les menus s'égaient de mille rappels littéraires.

Le fromage s'anime de l'amusante boutade de Saint-Amand sur le brie, transcrites en lettres enluminées :

Il est aussi jaune que l'or...
Toutefois, ce n'est pas d'ennuy,
Car, si tost que le doigt le presse,
Il rit et se crève de gresse.

Une mode récente conseille aux gourmets des disposi-

tions typographiques originales et persuasives. L'esprit subtil des Français peut se donner libre cours, chaque repas se glorifiant ainsi d'à-propos, de bouts-rimés, de quatrains culinaires.

Sans doute l'érudition naturelle de nos maîtres queux facilite-t-elle cet épanouissement de grâces aimables.

Les réunions gastronomiques évoquent ainsi ces agapes littéraires où la bonne chère s'unissait harmonieusement à l'esprit, Boileau recevant La Fontaine ou Charles Perrault assemblant ses amis autour des chapons du chanoine Costar.

Les gourmets goûteront comme il sied l'ordonnance du menu offert à la Presse latine et aux délégués éblouis des « Pays secs ».

Le cantaloup glacé
avec un verre de Malvoisie.

L'alose à la mode de Bordeaux
avec un Meursault-Charmes 1918.

Le faux filet à la broche
arrosé de Brassaire 1899.

La terrine de foie gras aux truffes
du maître Crayssac de Limogne
avec une bouteille de Vignes de l'Enfant-Jésus (Beaune 1906*).*

Les asperges d'Argenteuil à la ravigote.

Le fromage
avec un Chambertin 1887.

Les fraises givrées à la Chantilly.

Le dessert.

Soulignons cette innovation plaisante qui assemble dans un distique le mets délicat et le vin qui l'ennoblit. Gai savoir et délectation associés...

Une terrine de foie gras se signe aujourd'hui comme un tableau de maître ou un « lyric » — et c'est justice.

Un rôti se désignera, comme aux Fêtes gastronomiques de Liége :

Oie à l'instar de Visé.

Nos maîtres queux méridionaux laissent déborder leur lyrisme et ruisseler leur verve. Ils atteignent à l'ode quand ils écrivent :

La mirifique daube de bœuf
Vin sang et or des Corbières.

ou :

Le dessert optime et succulent.

Collaborons à ce renouveau des arts si sympathiquement conjugués. Rappelons sur nos menus cette sentence de Pierre de Lancre : « La table parmi le monde faict les amis, » ou ces vers que François Maynard composa au XVIIIe siècle :

Mes chers amis, je vous convie :
Ce bon vin dissipe l'ennuy.
Qui n'aura goinfré de sa vie
Doit commencer aujourd'huy.
Faisons durer la guerre
De la soif et du verre.

Un peu gaillard, mais de noble intention. Les gourmets sont audacieux et épicuriens. Rien ne les arrête, ni la

pensée des jours abolis, ni l'image de ce trépas gastronomique spirituellement chanté par Mouselet :

Versez sur ma mémoire chère
Quelques larmes de chambertin...
Et sur ma tombe solitaire
Plantez des soles... au gratin...

Pierre de TRÉVIÈRES.

CCXCIII

Les Caillettes à la Montparno.

Vous choisissez des caillettes bien tendres provenant autant que possible du Bois Sacré.

Inutile de les plumer. Elles le sont déjà. Que dis-je? Elles sont tondues !

Vous les troussez, — ce qu'elles permettent volontiers, — après les avoir vidées, naturellement. Il est vrai qu'elles n'ont rien dans le ventre et pour cause. Pas de cervelle non plus... Ou si peu !...

Vous les embrochez carrément et les faites cuire sur un feu sacré, très vif.

La sauce sera composée de ces éléments : cubes à la mie de pain; gousses épilées; persil cueilli dans les allées de la petite vertu; morceaux de lard décoratif; un soupçon de moutarde Mauricette; un demi-verre de poésie pure.

Le tout peut être cuit dans une chochotte en aluminium.

Chaque caillette sera servie sur un croûton provenant du Salon des Indépendants.

Les « Caillettes à la Montparno » doivent être savourées dans une salle à manger ornée par le grand tapissier Henri de Borniol.

Voilà ma recette... Excusez-moi de ne pas vous en donner une autre. J'avais pensé à la blanquette de veau, mais elle est trop bourgeoise... Et puis, en ces temps voués à l'art nègre...

Clément VAUTEL.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE PREMIER

LES POTAGES

CHAPITRE II

ŒUFS ET FROMAGES

CHAPITRE III

LÉGUMES ET PATES

CHAPITRE IV

LE BŒUF

CHAPITRE V

LE VEAU

CHAPITRE VI

LE MOUTON

CHAPITRE VII

PORC, CASSOULET GRAS-DOUBLE

CHAPITRE VIII

COQS, POULETS, POULARDES

CHAPITRE IX

LIÈVRE, LAPIN, OIE, DINDE, CANARD, PIGEON, FAISAN, BÉCASSE ET GIBIERS DIVERS

CHAPITRE X

POISSONS, CRUSTACÉS, ESCARGOTS

CHAPITRE XI

PATÉS, PATISSERIES, FRIANDISES, ENTREMETS, LIQUEURS

CHAPITRE XII

RECETTES ÉTRANGÈRES OU EXOTIQUES

CHAPITRE XIII

SINGULARITÉS, CURIOSITÉS, HUMOUR ET FANTAISIE



ACHEVÉ D'IMPRIMER
LE 10 FÉVRIER 1929
PAR L'IMPRIMERIE
PAUL DUPONT
A CLICHY (SEINE)

